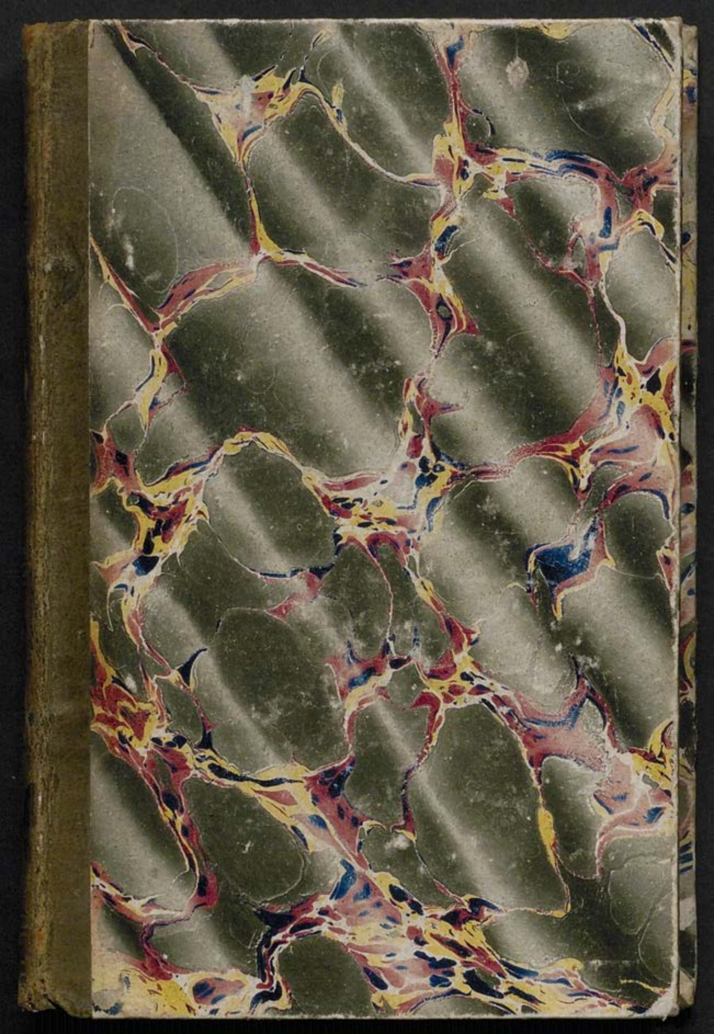
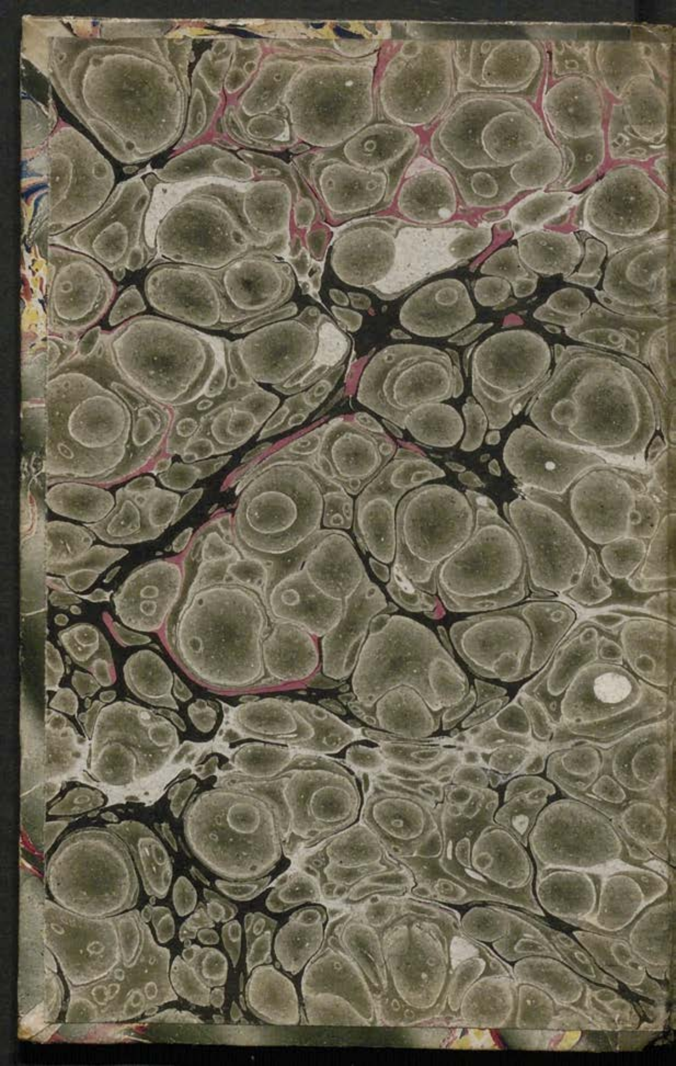
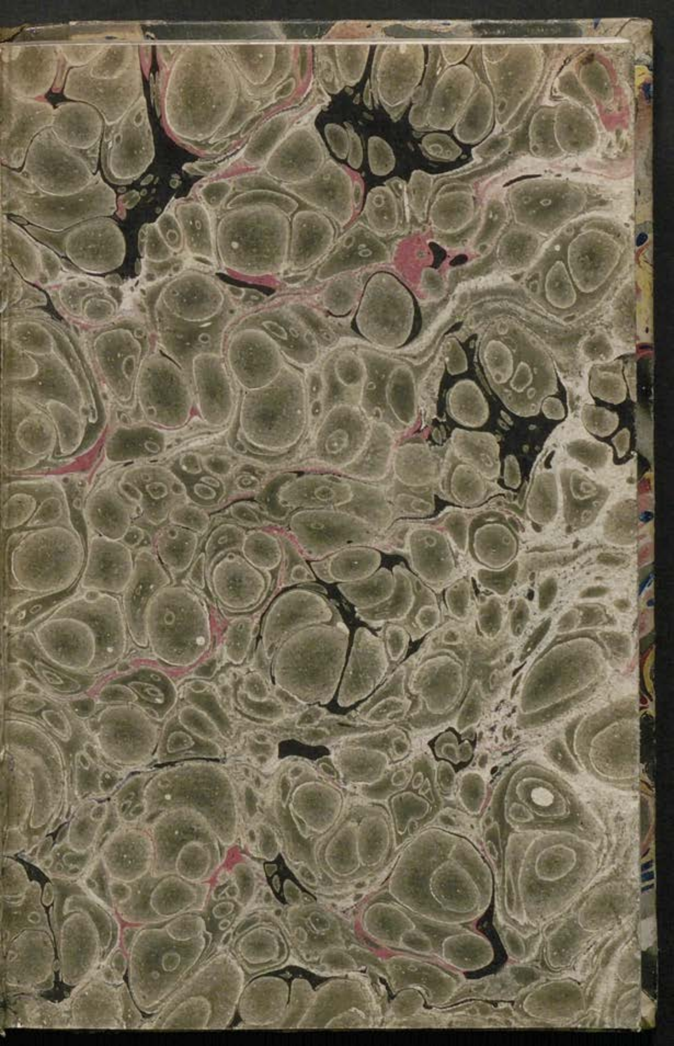
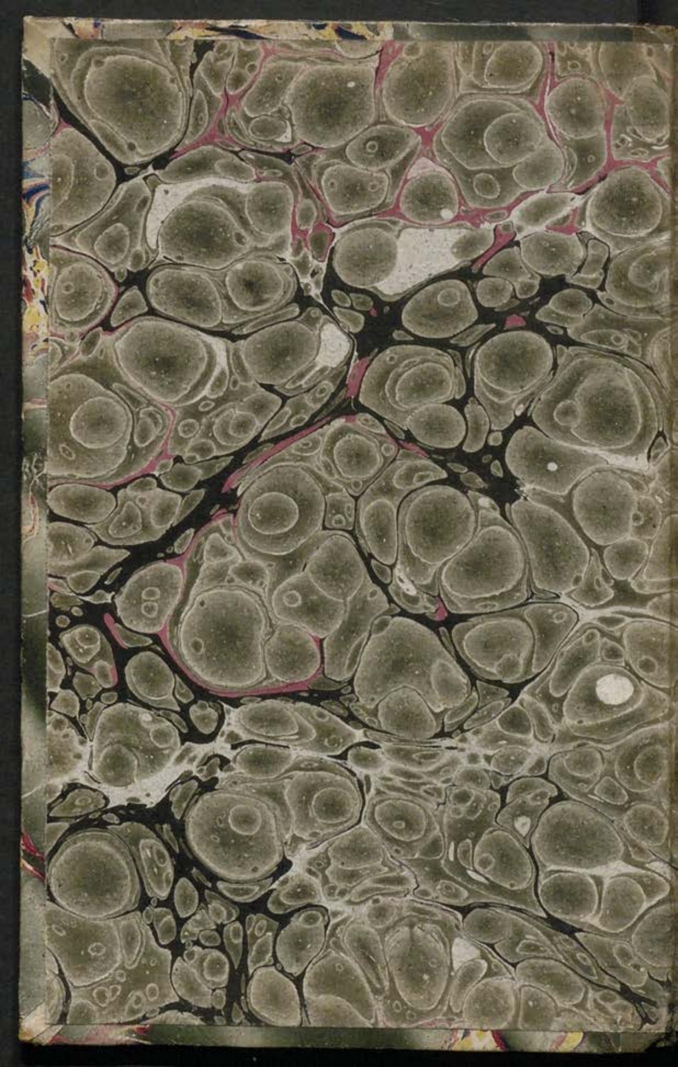

MANUEL
COMPLET
DE LA
MAITRESSE
DE MAISON

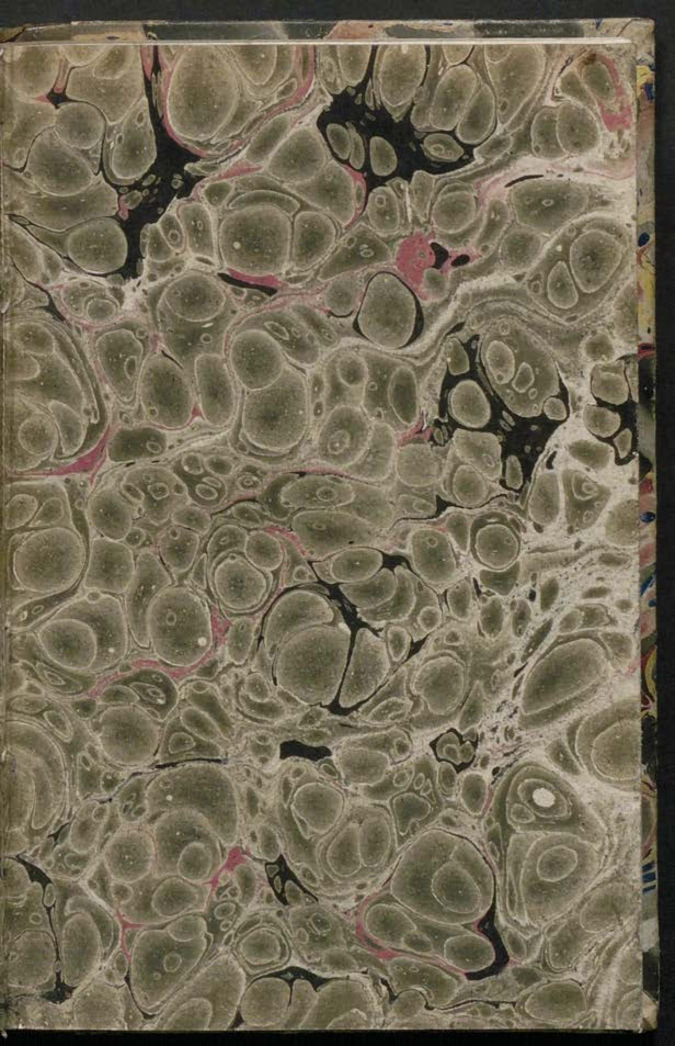


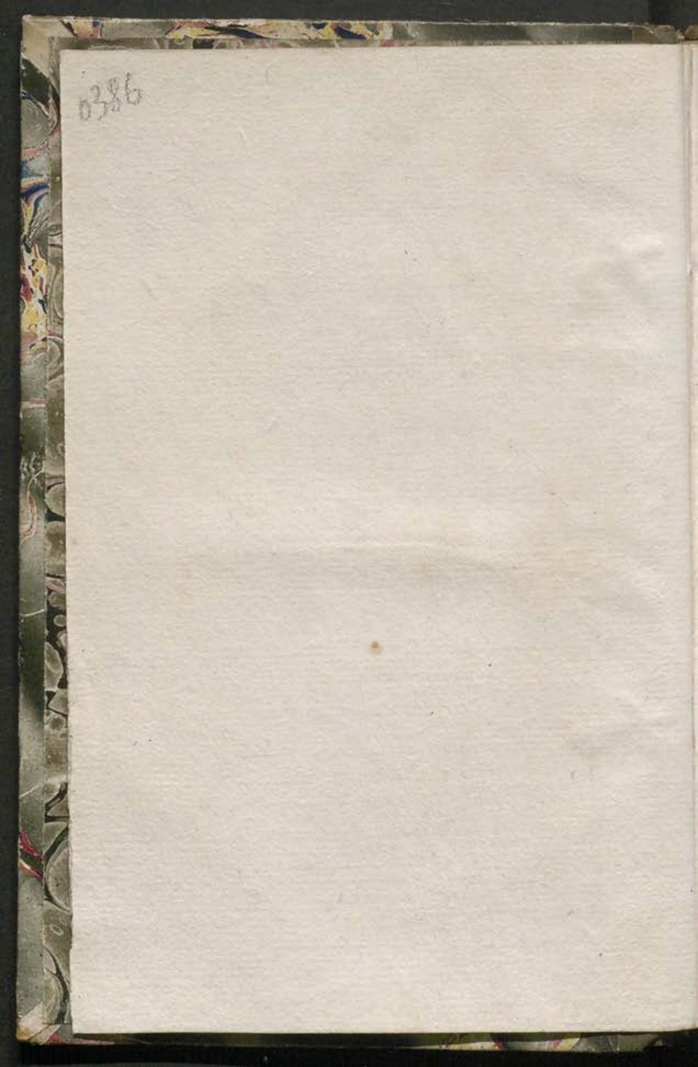




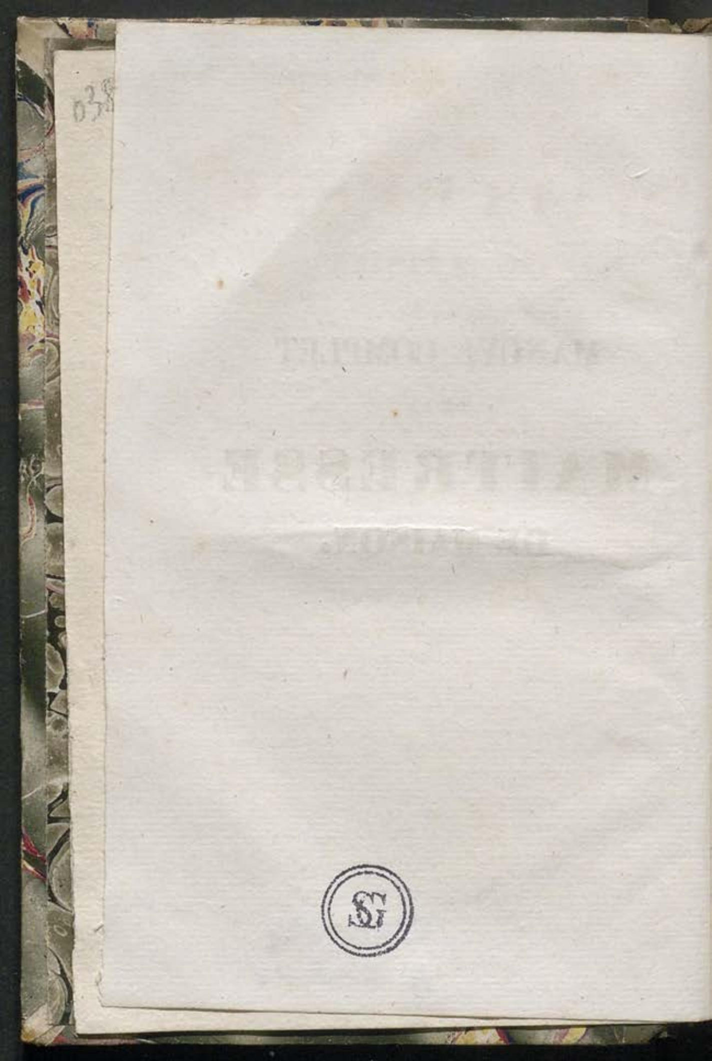








MANUEL COMPLET
DE LA
MAITRESSE
DE MAISON.


SG

MANUEL COMPLET

DE LA

MAITRESSE

DE MAISON

ET DE LA

PARFAITE MÉNAGÈRE,

OU

GUIDE PRATIQUE POUR LA GESTION D'UNE MAISON A LA VILLE ET A LA CAMPAGNE,

CONTENANT LES MOYENS D'Y MAINTENIR LE BON ORDRE ET D'Y ÉTABLIR L'ABONDANCE.

PAR Mme GACON-DUFOUR.

SECONDE ÉDITION,

MISE DANS UN NOUVEL ORDRE ET TRÈS AUGMENTÉE

PAR Mme CELNART.

PARIS,

RORET, LIBRAIRE, RUE HAUTEFEUILLE,

AU COIN DE CELLE DU BATTOIR.

1828.

MANUEL
DE LA
MAITRESSE DE MAISON.

PREMIÈRE PARTIE.

DE LA VILLE.

CHAPITRE PREMIER.

CALCUL DE SON REVENU. — DE LA NÉCESSITÉ DE METTRE DE CÔTÉ. — LIVRE OUVERT POUR LA DÉPENSE.

CE *n'est pas assez de faire le bien*, dit un livre de piété fort connu, *il faut le bien faire*. Cette maxime toujours utile est indispensable en ménage, où tout doit être exécuté avec une méthode, un ordre constant. La première chose à faire est donc un sage calcul de ses moyens pécuniaires, une sage distribution de leurs produits, un invariable emploi de ses instans ; la seconde est l'observation des règles que l'on s'est prescrites.

De concert avec son époux, la maîtresse de maison commencera à calculer ses revenus et ses dépenses : elle verra ce qu'il faut pour le loyer, le mobilier et son entretien, le chauffage, l'éclairage, les domestiques ; elle allouera les frais des

vêtemens, de la nourriture ordinaire, et pour les dépenses extraordinaires qu'elle pourra avoir à faire dans ce genre : ceux du blanchissage l'occuperont ensuite. Il est bon de subdiviser pour éviter l'erreur, et de dire, tant pour le mari, tant pour la femme, pour chaque enfant, etc. Elle songera ensuite aux menues dépenses qui s'attacheront spécialement à son état dans le monde, et à celui de son époux, comme voyages, ports de lettres, réception, cadeaux, abonnemens aux journaux, achats de livres, frais d'éducation, etc.; il faut toujours prévoir et même laisser un léger compte ouvert pour les dépenses imprévues, comme le remplacement d'objets perdus, cassés, la réparation de divers accidens, les soins qu'exigent de légères indispositions, et autres choses semblables. Par là, on s'épargne à la fois et ces lamentations, ces regrets prolongés lorsqu'arrivent quelques unes de ces contrariétés; et cette économie mal entendue qui, pour épargner le remplacement d'une vitre brisée, laisse pénétrer dans les appartemens une humidité nuisible, malsaine, qui par conséquent gâte les meubles, produit des rhumes fatigans, dangereux peut-être. Cette vitre demi-cassée peut encore tomber à tout instant; les parcelles peuvent se glisser dans quelques substances alimentaires, blesser un enfant, entraîner enfin les résultats les plus fâcheux. M. Say, dans ses *Principes d'économie politique*, cite une famille de villageois ruinée pour avoir omis de mettre un loquet à une porte, qu'on se contentait de fermer au moyen d'une cheville de bois. Un porc, sur lequel ils comptaient pour payer leur terme, s'échappa par la porte mal fermée; en courant inutilement après, le fermier gagna une fluxion de poitrine;

cette maladie acheva de le mettre à la misère, et ses meubles furent saisis par les huissiers. On sent comment, dans chaque ménage, des causes semblables peuvent produire de semblables effets.

Ce n'est pas assez d'avoir assigné pour chaque dépense, d'avoir songé même aux frais imprévus, il faut encore, il faut indispensablement s'arranger de manière à mettre de côté une partie de son revenu chaque année. Si l'on n'avait point d'enfans, il serait bon de prendre cette précaution pour se prémunir contre les pertes, les maladies : jugez si l'on peut s'en dispenser lorsqu'on a une nombreuse famille, qu'il faut élever, pourvoir selon son état? C'est un devoir des plus importans, et que trop de parens négligent, d'assurer l'établissement de leurs enfans : plus ces enfans ont été élevés dans l'abondance, dans le luxe, plus ils en ont acquis l'habitude; plus ils souffrent lorsque, dans leur jeunesse, ils sont forcés de subir mille privations. Si l'imprévoyance de leurs parens les condamne au célibat, les entraîne au désordre, quelles peines, quels remords ne subiront pas ces malheureux parens? Ces réflexions acquièrent une nouvelle force, et l'obligation d'économiser devient encore plus urgente, si la grande partie, si la totalité de vos revenus dépend d'une place, que mille circonstances peuvent subitement vous ôter. Vous devez en ce cas mettre beaucoup plus du côté de l'épargne que de la dépense.

Si vous ne pouvez épargner que de petites sommes, en temps divers, placez-les à la *Caisse d'épargne et de prévoyance*, à la Banque de France, rue de la Vrillière, à Paris, afin que rien ne soit perdu. Lorsqu'il vous arrive un bé-

néfice inattendu, placez-le sur la tête de votre famille, à l'*Agence générale des placemens sur les fonds publics*. A la naissance de chacun de vos enfans, tâchez de mettre une somme quelconque à l'un ou à l'autre de ces établissemens, ou à d'autres semblables, dont vous trouverez la liste dans le *Manuel de l'Étranger à Paris*, partie du commerce (institutions relatives au commerce), et aussi dans l'Almanach de ce nom. Oubliez cette somme, les intérêts s'accumuleront, et à l'époque du mariage de votre fille, du choix d'un état pour votre fils, vous trouverez une dot à l'une, la somme nécessaire à la profession de l'autre; et vous ne serez pas astreints à ces sacrifices souvent incomplets, toujours pénibles quand on est avancé en âge, et quelquefois même impossibles, malgré les besoins des enfans, et la sollicitude des pères. Est-il nécessaire d'ajouter à ces conseils? les femmes sensées, les bonnes mères qui me lisent, ont déjà pressenti que je vais leur demander de consacrer ainsi à l'avenir de leur famille le prix d'une parure, d'un bijou, d'une partie de plaisir.

Il est encore une résolution que doit prendre une maîtresse de maison, sans se permettre une seule fois de l'oublier, c'est de payer comptant tout ce qu'elle achète, pour sa toilette surtout: les besoins du luxe sont, dans l'état actuel de nos mœurs, si bien mêlés aux besoins de la nécessité, ils sont si décevans, si variés, il est si facile de se laisser entraîner, qu'il faut se prémunir contre l'occasion, contre soi-même. Remet-on à payer plus tard, on achète avec facilité à mesure que les circonstances, l'attrait, la fantaisie excitent; on ne songe plus au paiement; les emplettes s'accumulent, les mémoires s'enflent,

et l'instant de les acquitter est l'instant du trouble, des querelles, de la gêne. S'acquitte-t-on, au contraire, à mesure qu'on achète, on sent la valeur de l'argent, on retranche sur ce que sollicite l'occasion, on refuse à la fantaisie. Fait-on une dépense déraisonnable, l'aisance de son intérieur, les besoins de son mari, de ses enfans qui souffrent de cette capricieuse emplette, donnent une forte leçon dont on se souvient à l'avenir. Du reste, quelque frivole que l'on soit, on voit avec regret cet échange d'une forte somme contre les brillantes bagatelles de la mode; et je suis persuadée que nos plus prodigues élégantes dissiperaient une fois moins d'argent si l'habitude de payer de suite leur permettait de réfléchir.

Ces points convenus, la maîtresse de maison aura un livre ouvert qui portera les sommes allouées pour chacune des dépenses mentionnées plus haut : elle écrira régulièrement les détails journaliers de chacune de ces dépenses; l'addition en sera faite chaque mois, et la récapitulation générale à la fin de l'année, afin de juger si l'ordre adopté dans la maison excède l'allocation des fonds; si, au contraire, l'allocation excède, ou si l'un et l'autre marchent également. On sent que, dans le premier cas, une réforme est urgente; que, dans le second, il faut considérer les circonstances favorables de cette année, et attendre, avant d'augmenter sa dépense, que l'expérience de l'année suivante, de plusieurs années même, ait renouvelé cet excédant, car on ne saurait trop se précautionner contre les chances fâcheuses du sort et l'entraînement de la vanité.

Les personnes qui habitent la campagne et font valoir leurs terres, celles qui s'adonnent au

commerce, doivent aussi, et plus encore, avoir l'habitude de ces calculs, et ne point se hâter de consommer le produit d'un bénéfice inattendu, momentané. L'habitude d'un surcroît de dépense se prend bien vite, se quitte difficilement, et de courts succès engendrent de longs revers.

CHAPITRE II.

Choix d'un logement. — Cuisine. — Fourneaux économiques. — Caléfacteurs. — Nécessité de multiplier les ustensiles de cuisine. — De leur assigner à chacun leur usage. — Conseils divers. — Nettoyage des objets de cuisine.

D'après le calcul de son revenu, l'agrément de son époux, la quantité de sa famille, son état et ses relations, la maîtresse de maison doit choisir un logement sain, bien aéré, propre, convenable : ce choix demande beaucoup d'attention, parce qu'une habitation malsaine est la source de maladies plus ou moins graves ; que, mal distribuée, elle produit beaucoup de gêne, d'impatience, de perte de temps. Il faut surtout s'arranger de manière à faire un long séjour, parce que, selon Franklin et l'expérience, *trois déménagemens coûtent presqu'autant qu'un incendie* ; parce que, dans une maison dont on a une longue habitude, tout se fait mieux et plus promptement ; parce que vous êtes assuré de jouir des réparations que vous avez pu y faire ; parce qu'enfin vous y trouvez de doux souve-

nirs. Comment abandonner sans regret la chambre où l'on a donné le jour à ses enfans, la cour, le jardin où l'on a guidé leurs premiers pas ! Par de fortes raisons d'économie et d'affection, n'entrez donc pas dans une maison sans passer un long bail, à moins que les circonstances n'exigent impérieusement le contraire. Choisissez un appartement situé au midi ou au levant.

La cuisine doit tout d'abord attirer les soins de la ménagère : elle doit être bien carrelée, ou plutôt dallée, afin que l'on puisse laver fréquemment le sol. Il faut qu'elle tienne le milieu entre l'exiguité des cuisines de Paris et la grandeur démesurée de celles de province, qui sont pour la plupart de véritables granges. Dans les premières, on est continuellement gêné, on ne peut tenir rien de propre, ne pouvant convenablement se dégager. Les vapeurs noircissent les murs, répandent de l'odeur, rendent à la fois cette pièce désagréable et malsaine. Les secondes fatiguent inutilement les domestiques, les tiennent au froid, et ne conviennent qu'à la campagne, lorsqu'on a des ouvriers à nourrir. Cependant une grande cuisine a l'avantage de servir de buanderie, ce qui, Paris excepté, offre beaucoup d'économie.

Je voudrais que le foyer des cheminées de cuisine fût un peu exhaussé au-dessus du sol, afin que les cuisinières n'eussent point tant à se baisser, et que, sous les arcades bien propres que formerait ce foyer ainsi élevé, on pût tenir à une chaleur douce des plats prêts à servir que l'on n'ose pas mettre sur le fourneau, crainte que la faïence éclate ou que les sauces se détériorent. Un petit four de pâtisserie est commode; mais il faudrait, autant que possible, que son

ouverture fût placée auprès de la cheminée, et non dans l'intérieur, ainsi qu'on a coutume de le pratiquer. Lorsqu'on chauffe le four, il faut nécessairement éteindre le feu de la cheminée; et si, comme il arrive souvent, on a affaire du foyer, cette nécessité est fort incommode; de plus, c'est une perte de temps: la suie salit les domestiques; on y voit mal; la chaleur, surtout en été, y devient insupportable, et ces deux derniers motifs peuvent souvent contribuer à faire manquer une fournée de pâtisserie.

Une chose que l'on néglige généralement, et grandement à tort, c'est la fumée des cheminées de cuisine; d'abord la domestique en souffre, et n'y aurait-il que cette raison, elle devrait être déterminante, car il n'est pas permis de laisser volontairement souffrir notre semblable; mais il y en a une foule d'autres. La malpropreté: impossible de tenir proprement une cuisine enfumée; les murs s'y noircissent, les vitres y deviennent épaisses et jaunâtres; la batterie, la vaisselle, les meubles, enfin tout s'y couvre journellement d'une poussière fine et noirâtre qui brave des soins multipliés, parce que, plus qu'eux, elle est continuelle. La dépense: la nénécessité d'ouvrir les portes et fenêtres empêche que la pièce ne s'échauffe, et fait brûler inutilement beaucoup de bois. Voyez plus bas la manière de combattre avantageusement la fumée.

Les fourneaux sont la partie essentielle de la cuisine; que la tablette des vôtres soit toujours placée devant une fenêtre pour deux motifs: le premier, parce qu'en l'ouvrant, on laisse échapper les vapeurs délétères du charbon, et que le feu s'anime et s'entretient; le second, parce

qu'en y voyant mieux, on peut juger du degré de cuisson des ragoûts, et mettre l'assaisonnement sans se tromper. Si les localités s'opposent à ce que vos fourneaux soient devant une croisée, que du moins ils soient bien éclairés, et qu'une ventouse soit pratiquée auprès; il y a beaucoup de cuisines où ils sont pratiqués sous la cheminée : c'est on ne peut mieux pour les petits ménages. Que cette tablette soit en faïence brune, ou de tout autre couleur, afin de pouvoir la laver journellement. L'ouverture des fourneaux doit être d'inégale grandeur pour qu'on ait la facilité d'y placer des casseroles plus ou moins grandes; chacun d'eux doit avoir un couvercle en tôle fermant hermétiquement, afin d'étouffer le charbon lorsque la cuisine est finie. A cet effet, la partie inférieure du fourneau ne doit avoir qu'une seule ouverture à laquelle est adaptée une porte en tôle que l'on ferme quand on veut étouffer le charbon. Ordinairement cette porte en supporte une plus petite, à la manière des petites portes de poêle. Ces couvercles et ces portes ont le double avantage de l'économie et de la propreté; le charbon n'y brûle pas inutilement un seul instant, et la cuisine terminée, on n'y voit pas une parcelle de cendres. Je désirerais qu'à chaque extrémité du fourneau, et près de la croisée, fût une boîte un peu profonde en bois, et mieux en tôle, dans laquelle on mettrait les mauvais papiers et les chiffons qui servent à allumer le feu. Le placement des objets, leur disposition relative, sont choses importantes en économie domestique.

Ne vous contentez pas de ces seuls fourneaux, ayez tous ceux qu'une économe industrie a mis récemment en usage, et qui sont propres à éco-

nomiser le temps et le combustible, ou plutôt remplacez les fourneaux ordinaires par les ingénieuses inventions de M. Harel, rue de l'Arbre-Sec, n° 50. Déjà son fourneau-potager était avantageusement connu; mais depuis peu de temps, et comme on l'a pu voir à la dernière *exposition des produits de l'industrie* (1827), ce fourneau a reçu d'importans perfectionnemens. Avec la même ouverture de fourneau, et par conséquent avec le peu de charbon nécessaire pour l'alimenter, on fait cuire, 1°. le pot-au-feu, et l'inventeur vend avec le fourneau un grand pot de terre vernissée fort épaisse; 2°. dans ce pot, d'une forme un peu particulière, entre en partie un vase rond en fer-blanc, semblable aux seaux à faire rafraîchir les bouteilles; ce vase, ou plutôt cette casserole sans queue, est pourvue de deux anneaux pour la saisir à volonté; 3°. on adapte au-dessus un couvercle de fer-blanc pareil à ceux dont les traiteurs se servent pour porter les plats en ville; mais sur le sommet est pratiqué un renfoncement en forme d'assiette. Ainsi, sur le pot-au-feu, on met le ragoût de viande, et sur celui-ci des pruneaux, ou tout autre plat de dessert qui doit être maintenu chaud. Quand le pot-au-feu a bouilli, qu'on en a ôté la soupe, on peut de cette manière tenir tout le dîner chaudement; ou bien, si l'on a quelque plat à faire cuire, on enlève le pot-au-feu dont la base resserrée s'introduit dans l'ouverture du fourneau, et on le remplace par un plat de fer pourvu d'anneaux. N'y a-t-il plus de feu, ce plat qui concentre la chaleur, peut tenir le bœuf ou toute autre viande chaudement. Ce fourneau a plusieurs ouvertures. Avec toutes ses dépendances, il se vend 89 francs.

M. Harel vend aussi un four portatif à pâtisserie fort commode, de petits fourneaux à déjeuner avec lesquels on peut faire cuire une côtelette, chauffer son café avec une feuille de papier, de nouvelles cafetières qui donnent le moyen de filtrer le café froid à volonté. (On peut voir la plupart de ces objets en expériences publiques les mardi, jeudi et samedi, de 11 heures à 3.)

Dans cet article, consacré aux nouveaux et véritables moyens d'économie, on s'attend à trouver l'indication des *caléfacteurs-Lemare*, que les suffrages du public, de l'Académie des Sciences, et les distinctions des *expositions des produits de l'industrie*, recommandent si puissamment. Dans une notice du prix de 25 centimes, qui se vend chez l'auteur, à Paris, quai Conti ou de la Monnaie, n° 3, il est prouvé qu'avec *un sou de charbon, et presque sans soin*, on fait à la fois de deux à six plats pour trois ou quatre personnes. Cette notice donne également des instructions sur les usages et prix des *caléfacteurs pot-au-feu, rôtisseurs, vases latéraux, alambics de ménage, caléfacteurs des bains*, etc., *cafetières à feu supérieur, des réchauds sur-accélérés à esprit de vin*, etc. Quelques gouttes de cette liqueur suffisent pour cuire rapidement et parfaitement les diverses substances. Des expériences publiques ont souvent constaté les effets annoncés dans la notice.

Il ne faut pas non plus négliger l'acquisition d'une *marmite économique*, que l'on alimente du combustible nécessaire au moyen d'une lampe. Cette marmite est peu coûteuse; elle est faite en fer-blanc, et dure au moins autant de temps que vingt marmites de terre, qui se brûlent fa-

cilement et se cassent encore plus vite. De plus, elle ménage le bois et le charbon, qui, aujourd'hui, sont, même à la campagne, des objets fort chers.

Cette marmite pourrait, en quelque sorte, remplacer la marmite *américaine*, perfectionnée par Parmentier. Il est de l'intérêt de la maîtresse de maison de la faire faire un peu grande, parce que n'étant point exposée à l'action du feu par un côté vide, elle ne prendra jamais de goût; la lampe (qui l'échauffe) ne répandant sa chaleur que sous le fond, et le fond se trouvant toujours couvert de liquide, ne fait courir aucun danger. Cette marmite étant construite grande, l'on peut y introduire une espèce de passoire, semblable à celle que l'on met dans les poissonnières pour faire cuire le poisson *au bleu*, avec la différence qu'il faudrait que les trous fussent plus petits, afin que les légumes ne passassent point à travers.

Alors on met cette passoire au-dessus de l'eau lorsqu'elle est en ébullition, et les légumes se cuisent à la vapeur de l'eau, ainsi que dans la marmite américaine, et son acquisition est bien moins dispendieuse.

L'on peut faire faire cette marmite d'une manière simple et peu coûteuse; il faut qu'elle ait dix à douze pouces de hauteur sur huit de diamètre. Au milieu, il doit y avoir un rebord qui la soutienne sur la cheminée qui doit être en fer battu, avec des ouvertures au pourtour, afin de laisser de l'air à la mèche de la lampe, que l'on introduit dedans par une ouverture plus grande que celle du pourtour. Il doit y avoir à cette ouverture une petite porte que l'on baisse à volonté pour diminuer l'action de la mèche.

Un avantage encore très important que l'on peut retirer de cette marmite, c'est que, si la maîtresse de maison a son époux ou ses enfans qui soient forcés, pour raison de santé, de prendre des bains de pieds, ou même des bains de siége, elle fera remplir la marmite le soir avant de se coucher; elle allumera sa lampe, et le lendemain, de bonne heure, elle aura de l'eau bouillante propre à préparer les remèdes dont elle aura besoin. Elle pourra même laisser sa marmite dans sa chambre à coucher, les huiles épurées ne donnant aucune odeur, et elle jouira du double avantage d'avoir de la lumière et de pouvoir, à la minute, porter du secours aux malades.

On trouve encore (chez Raymond, chaudronnier-ferblantier (1), rue Coq-Héron, n° 4), une marmite économique en fer-blanc dans laquelle, sur un des côtés, se trouve un tuyau perpendiculaire en tôle, comme un petit tuyau de poêle, ouvert par le haut, et percé de trous depuis le couvercle de la marmite. On le remplit de charbons ardens, et il faut infiniment peu de combustible. Cette marmite coûte environ 8 francs.

Si votre cuisine est vaste, que vous ayez ou vouliez avoir un rôtissoir, il ne serait pas encore inutile de vous indiquer les nouvelles *cuisinières à coquilles*, par le moyen desquelles on fait les rôtis avec une notable économie de combustible, qui rendent les viandes plus savoureuses, et sont inappréciables en été, surtout pour les petits ménages. La description de cet objet va justifier

---

(1) Le même chaudronnier vend un petit égrugeon qui, en le pulvérisant, rend le sel gris très blanc.

ces éloges. Il consiste d'abord dans une cuisinière ordinaire en fer-blanc, mais très forte, et solidement rivée, et non soudée à toutes les jointures, parce que l'extrême chaleur qu'elle doit renfermer la ferait éclater sans cette précaution. A l'ouverture, que l'on place communément devant le feu, s'adapte une double paroi demi-sphérique, appelée *coquille*, surmontée par une longue poignée en fer qui sert à manier l'instrument. Les deux coquilles sont remplies de charbon ardent, bien appliquées contre la cuisinière, et l'on peut ainsi placer le rôti au milieu de la chambre, dans un cabinet, dans une cour même, pendant l'été, si l'on est incommodé de la chaleur. Comme la cuisinière se trouve hermétiquement fermée, les sucs de la viande ne s'évaporent en aucune façon : par conséquent elle est cuite très promptement, elle est tendre, savoureuse, nourrissante et de facile digestion. La seule précaution à prendre est de tourner de temps en temps le rôti en soulevant la cheville qui soutient la broche, et d'entretenir le charbon convenablement, selon la grosseur et la dureté des pièces. On voit quelle économie procure la cuisinière à coquilles en dispensant d'allumer du feu au foyer.

Si vous ne craignez pas la dépense, et que vous vouliez renchérir sur la bonté du rôti, ayez des tournebroches qui, par un mécanisme particulier, sont pourvus d'une chaîne mobile garnie de petits vases qui, à chaque mouvement du rôti, plongent dans la lèchefrite, ramassent le jus et le versent sur la viande. On a pu voir ces ingénieux rôtissoirs à l'exposition des produits de l'industrie en 1827. Ils se vendent chez Cosman, serrurier-mécanicien, rue Saint-Denis,

n° 302, et passage Basfour, n° 12; Niot, rue Mandar, n° 14.

Ne craignez pas de multiplier les ustensiles dans votre cuisine. Les prix en sont peu élevés, et ils vous épargneront beaucoup de soins et de dépenses. Ayez en ce genre tout ce qu'il faut, et n'ayez point l'habitude de remplacer un objet par la première chose venue, comme on le fait trop communément : par exemple, s'agit-il de faire griller des tranches de pain, cuire des pommes, on couche transversalement la pincette devant le feu, ou bien l'on met la pelle à l'envers. Cependant, le pain et les fruits brûlent à la superficie, sont durs au centre, tombent dans la cendre, ou pour le moins on ne peut réussir qu'en opérant avec lenteur, et sur une très petite quantité. Il va de soi que cette manière d'agir prodigue le combustible et le temps. Il vaut infiniment mieux avoir un *grille-pain* et un *pommier* en tôle. Ils ressemblent assez, pour la forme, à la coquille à rôtir avant qu'on l'ait appliquée contre la cuisinière. Le premier a de petites barres de fer transversales pour soutenir les rôties de pain : d'autres ustensiles de ce genre en fer-blanc sont plus élégans, mais non plus commodes. Quant au *pommier*, il présente plusieurs étages formés par deux lames de tôle d'une largeur convenable pour maintenir les pommes. Ces deux lames se croisent et se tournent au moyen d'une petite manivelle. Quand la pomme est cuite d'un côté, on tourne la manivelle; la lame s'avance, et la pomme se retourne facilement. On agit de même pour l'ôter lorsqu'elle est achevée de cuire.

Par la même manie, dans plusieurs maisons, on a coutume d'égoutter et secouer la salade dans

des torchons ; par-là, on use le linge en l'agitant fortement, en l'humectant souvent ; la salade reste humide, il faut la mettre ensuite dans un autre torchon sec, l'essuyer en la taponnant à plusieurs reprises, toutes choses qui la flétrissent et font perdre beaucoup de temps. Ayez donc un *panier-égouttoir*, et préférant toujours le solide, prenez-le en fer. Veillez à ce que la domestique l'essuie bien avec un chiffon de laine toutes les fois qu'elle s'en sera servie, afin qu'il n'ait point de rouille, et de temps en temps faites-le lui nettoyer à fond, comme nous l'indiquerons au chapitre *des Nettoyages*.

Ayez des grils de toutes dimensions. Des saucisses ne doivent pas être mises sur des grillons aussi écartés que des côtelettes ; des paupiettes, des rognons de moutons veulent également de petits grillons. Ayez des grils à une ou deux côtelettes : il est vrai qu'une seule peut se mettre sur un très grand gril ; mais comme on ne peut mettre justement la quantité nécessaire de charbon, il en résulte une perte de combustible ou de temps. Cette perte est légère, je le sais ; mais tout l'art de la ménagère consiste à éviter ces petites pertes, et quoiqu'elle paraisse un rien, une perte répétée ne peut jamais être légère.

Ayez des plats percés pour faire égoutter les écrevisses, des *éclisses* pour les fromages, même quand vous ne les confectionneriez pas ; des passoires de diverses sortes pour les purées, les coulis, les jus de viandes et d'herbes ; des tamis en crin pour les potages, des tamis de soie ou de mousseline de diverses grosseurs pour des poudres impalpables de sucre, farine de riz, etc. ; des lardoires de différentes longueurs et grosseurs, jamais en cuivre, parce qu'il est diffi-

cile de les nettoyer, et que le vert-de-gris peut s'y loger malgré vos soins. Des lardoires d'argent sont onéreuses et susceptibles de contracter une substance délétère : préférez aux unes et aux autres des lardoires en fer.

Les écumoires doivent être nombreuses, parce que chacune d'elles aura sa destination spéciale. Ainsi la maîtresse de maison veillera à ce que les écumoires larges et carrées qui servent pour égoutter les fritures et beignets, ne servent qu'à cet usage; que les écumoires percées à moitié de grands trous, et de petits trous à l'autre moitié, desquelles on se sert pour écumer le sucre, ne soient employées qu'à cela. D'autres écumoires portant une sorte de petit bateau, sont encore destinées aux confitures; celles légèrement relevées, à trous éloignés, sont bonnes pour tirer de la cuisson les écrevisses, les légumes, les diverses sortes de ragoûts de viande et de volaille par morceaux. Il faut avoir soin de séparer celles qui servent pour le gras de celles affectées au maigre, non par un vétilleux motif de dévotion, mais pour empêcher que ce mélange ne produise de mauvais goût. On commencera par écumer le pot-au-feu avec une écumoire à trous moyens, et on finira avec une écumoire fine.

Je conseille fort à la maîtresse de maison de se fournir de moules; c'est à leur usage que les pâtissiers, surtout ceux de Paris, que les charcutiers, traiteurs, glaciers de la capitale, doivent l'élégance reconnue de leurs préparations. Il n'en faut pas davantage pour rendre un repas une fois plus distingué et plus agréable. Des pâtisseries, des crêmes rendues légèrement solides par l'emploi de la gomme adragant, des gelées

de viande, de fruits, mises dans des moules de formes élégantes, fournissent tout ce qu'il y a de mieux. Que ces moules ne soient point en cuivre, leur nettoyage étant difficile à raison des sinuosités, l'usage pourrait en être dangereux; si on les veut de ce métal, il faut alors qu'ils soient très simples, et peu chargés de dessins. Dans tous les cas, il vaut mieux les avoir en bois, en étain, en plomb, en fer. Qu'ils soient toujours de suite et parfaitement nettoyés avec une éponge. J'indiquerai plus loin la manière de s'en servir.

Je ne m'arrêterai pas à parler des casseroles, chaudrons, bassines, etc., tous ces ustensiles étant parfaitement connus. Je recommanderai seulement à la maîtresse de maison de les faire disposer avec ordre, en les accrochant à des crochets de fer, non pas fichés dans le mur, ce qui manque de solidité, mais fixés dans des traverses de chêne appliquées fortement sur la muraille. Je lui conseillerai d'avoir dans sa cuisine plusieurs mortiers de pierre, de marbre ou de fonte, avec leur pilon pour piler le sucre, le chocolat, le sel, les herbes, les légumes, la viande hachée, les fruits de confitures, etc., en ayant soin d'affecter chaque mortier à son usage particulier. Je préfère leur usage à celui des râpes, égrugeoirs, surtout à la mauvaise habitude de presser avec les mains les fruits, les légumes cuits que l'on veut réduire en pulpe ou en pâte; une partie considérable s'attachant à la peau, lui donne une teinte désagréable (ce que doit surtout éviter la maîtresse, qui ne doit paraître ménagère que par le bon ordre de sa maison), et fait perdre beaucoup de temps à se dégager les mains. Il n'en est pas moins bon d'avoir quelques râpes de diverses

grosseurs pour les très petites quantités. Je voudrais aussi que la maîtresse mît dans la cuisine une romaine pour peser les provisions, et deux balances, une moyenne et une petite, pour déterminer les doses dans les confitures et les opérations de même genre qui ne se font que rarement.

Il est indispensable que la cuisine soit garnie d'armoires; mais il en faut surtout une pour les torchons qui ont déjà servi : rien de plus dégoûtant que de voir étalés sur les chaises, les meubles, des torchons souillés en partie de graisse, de sang, ou qui ont une fois essuyé la vaisselle. Cependant ces torchons doivent servir jusqu'à ce qu'ils soient complétement salis; autrement leur blanchissage serait fort onéreux, et il en faudrait des quantités prodigieuses; il faut nécessairement les faire sécher. Je voudrais qu'à cet effet on eût une grande armoire sans rayons, ou un petit cabinet noir tendu de cordes ou garni de porte-manteaux grossiers (non de clous, crainte de déchirer); on y étendrait ces torchons, et ils ne nuiraient plus à la propreté de la cuisine. Au-dessus de l'évier doit se trouver une sorte de galerie pour faire égoutter la vaisselle, au moins un quart d'heure avant de l'essuyer, car c'est une très mauvaise méthode de le faire immédiatement après le lavage; on a beaucoup plus de peine et on salit le double de linge. Si les localités s'opposent au placement sur le mur de cette galerie, ou crèche à vaisselle, ayez-en une portative, que l'on placera sur l'évier. En indiquant les modes de nettoyage, nous parlerons des ustensiles de propreté qui doivent achever l'ameublement de la cuisine. Nous terminerons cet article en recommandant l'emploi d'un

double couperet dont on se sert simultanément pour aller plus vite, de plusieurs blocs de bois pour les divers hachis, d'un four de campagne, ou surtout de tourtière, lors même qu'on aurait un four à pâtisserie; rien n'est plus utile pour donner de la couleur à une multitude de mets. L'emploi des tablettes portatives à faire la pâtisserie, qu'on place sur la table de cuisine, est aussi à recommander comme plus propre et plus commode; les *niches*, espèce de boîtes en bois blanc sans couvercle, à trois parois, dont la paroi latérale est surmontée par une grande poignée, sont très utiles pour recevoir les débris de légumes, etc., et vous ne devez pas souffrir que vos domestiques les jettent çà et là; dès que la niche est pleine, on la vide dehors; de cette manière, il ne se forme jamais ces tas d'ordures qui infectent les cuisines mal tenues. Ayez soin encore et surtout de défendre à vos domestiques de porter du feu sur une pelle dans les appartemens et même dans la cuisine, à moins que les fourneaux ne soient très rapprochés du foyer; ordonnez-leur constamment, fortement, de se servir pour cela de poêles en fonte, sorte de plat creux, muni d'une poignée en bois de la longueur d'un demi-pied environ, afin que l'on ne soit pas incommodé du feu en le transportant. La nécessité de prévenir les malheurs d'un incendie explique assez le besoin de cette précaution. Que ces poêles de diverses grandeurs soient toujours placées au coin du feu, afin qu'en les trouvant toujours sous la main on prenne l'habitude de s'en servir, et que l'on n'ait aucune excuse pour ne pas le faire.

Il va sans dire que tous les objets dont j'ai parlé doivent être rangés avec ordre, et que dès

qu'on les a employés ils doivent être essuyés et remis à leur place ordinaire, sans jamais en changer. C'est le meilleur, l'unique moyen de conserver ces ustensiles, d'économiser le temps et d'éviter les altercations.

Les nettoyages des objets de cuisine étant continuels et vétilleux, c'est aussi ce que négligent principalement les domestiques, et ce qui doit attirer l'attention de la maîtresse. En premier lieu est le lavage de la vaisselle : il faut pour cela avoir une sorte de balai en chiffons souvent renouvelés, lavés chaque fois après qu'on s'en est servi, et de temps en temps arrosés de vinaigre pour empêcher la mauvaise odeur. L'eau qui sert à laver la vaisselle doit être bouillante, ou du moins très chaude ; dès qu'elle est chargée, il faut la renouveler. Ayez soin que les pots au lait, et généralement tous les vases du laitage, soient lavés dans l'eau très chaude et très pure. Quant à la vaisselle de dessert, il suffit souvent de la passer à l'eau froide ; les domestiques ont coutume de la salir, croyant la laver, en la mettant dans l'eau de vaisselle toute graisseuse. Tout le monde sait comment se pratique l'écurage ; nous nous bornerons donc à conseiller de nettoyer les casseroles de cuivre au blanc d'Espagne sec après l'écurage. On peut, à cet effet, en avoir en poudre, dans quelque terrine, une certaine quantité qui servira long-temps, et ne coûtera presque rien. Pour le nettoyage des moules, on emploiera à l'extérieur une brosse dure, afin de bien pénétrer dans tous les interstices, et à l'intérieur une éponge de moyenne grosseur. Les tables de cuisine seront frottées avec du savon noir ou potasse et une brosse dure ; les briques des fourneaux seront lavées avec un peu d'eau seconde

mêlée d'eau ; on frottera les couvercles des fourneaux, les queues, les dessous de poêles à frire, avec de la mine de plomb. L'évier, lavé avec de la potasse et une éponge grossière, sera fermé d'un bouchon entouré de chiffons trempés de vinaigre pour prévenir la mauvaise odeur. Les casseroles de fer-blanc seront nettoyées avec un mélange de poussière de charbon et de cendre légèrement humecté d'huile commune. Les ustensiles de cuivre léger, tels que les écumoires, seront frottés avec un morceau de charbon neuf, et bien essuyés ensuite avec un chiffon de laine. Toutes les éponges seront lavées, pressées chaque jour dans l'eau chaude, et de temps en temps passées dans l'eau de javelle étendue d'eau, pour les empêcher de s'encrasser. Il y aura à demeure du sable fin dans un plat ou vase de bois tenu bien sec, dans lequel on passera et frottera journellement les couteaux. Ceux qui couperont les ognons, porreaux, échalotes, aulx, seront mis à part, crainte de communiquer leur mauvaise odeur à d'autres objets.

Il vaut mieux avoir dans une cuisine une fontaine que des seaux, parce qu'il est presque impossible qu'on ne répande pas de l'eau chaque fois qu'on en puise avec un vase quelconque ; il ne sera pas mal toutefois d'avoir un seau en même temps ; un baquet de moyenne grandeur doit être placé sous la fontaine pour recevoir l'eau qui pourra s'écouler. On ne laissera jamais cette eau plus d'un jour en été et de deux en hiver. Ce baquet, les seaux, et généralement tous les vases de bois, seront plusieurs fois par semaine rincés à l'eau bouillante et balayés avec un balai de racines, réservé pour cet usage, et toujours tenu bien au sec. Que la maîtresse de maison se

mette bien en tête qu'il n'y a pas un de ces détails qui soit superflu.

Il est très bon d'avoir près de la cuisine un cabinet ou office, froid et sombre, pour ranger les provisions pendant l'été.

CHAPITRE III.

Salle a manger. — Ameublement. — Office. — Déjeuner. — Manière de faire les honneurs d'un repas. — Observations sur les hors-d'oeuvre, entrées, entremets, dessert. — Thés. — Punchs.

Pour être située commodément, la salle à manger doit être placée entre la cuisine et le salon de compagnie, ou la chambre à coucher, si la fortune du maître de la maison est plus restreinte. Cette pièce est ordinairement meublée avec simplicité, même chez les personnes opulentes. Le sol est composé de dalles blanches et bleues ; les murs présentent des carreaux de couleur, ou verte, ou jaune, soit au moyen d'une peinture à fresque ou d'un papier qui l'imite : les rideaux blancs sont garnis d'un galon de laine de la couleur de l'appartement. Un ou deux poêles chauffent cette pièce : si l'on est riche, et que l'on tienne à l'élégance, c'est une statue de pierre très blanche qui sert de tuyau ou de colonne. Depuis l'invention du carton-pierre on peut avoir ce luxe à bon marché. Deux ou trois petits degrés forment la base de la colonne ou le piédestal de la statue, et les personnes de goût ont coutume d'y placer de petits pots de fleurs

qui, doucement échauffées par la chaleur du poêle, fleurissent au milieu de l'hiver. La maîtresse ne doit point oublier ces gracieux accessoires. Quelle que soit sa situation, une femme doit toujours se rappeler que plaire est sa destination.

La table ronde bien cirée, en acajou, en merisier ou en noyer, d'après les degrés de fortune, reste étalée au milieu de la salle, si elle est grande; dans le cas contraire, les côtés sont rabattus, et la table est placée contre la muraille; mais cela est beaucoup moins distingué. On place un tapis ou tout au moins un coussin sous la table. Un bas de buffet à table de marbre et des chaises de paille sont les meubles adoptés pour les salles à manger. On peut encore y placer deux fontaines semblables, de forme carrée, ayant de jolis robinets en cuivre brillant. Une *servante* (1), table percée pour recevoir les bouteilles, et que l'on place à côté de la grande table lorsqu'on a mis le couvert, est encore un petit meuble fort commode. Je conseille à la maîtresse de maison de meubler sa salle à manger dans ce goût, en observant les gradations qu'exigera sa fortune. Dans l'état actuel de nos mœurs, l'élégance et le bon goût sont plus indispensables que la richesse.

Tâchez surtout d'avoir dans cette pièce une vaste armoire pratiquée dans le mur, et, s'il se peut, une office, dans laquelle vous placeriez la vaisselle de choix et autres objets qui ne servent pas journellement; où vous pourriez mettre les provisions de sucre, épiceries, légumes fins,

---

(1) Les *servantes* sont de peu d'usage dans les grandes maisons.

confitures, conserves, fruits séchés, etc. Cette office doit être entièrement garnie de rayons fermés par le bas jusqu'à hauteur d'appui; il est nécessaire qu'il s'y trouve une petite table, ou qu'une tablette s'y puisse tendre après une partie de la muraille privée de rayons, afin qu'on puisse trouver de quoi poser les objets que l'on aura déplacés. La maîtresse fera sagement de visiter souvent son office, d'en avoir la clef, ou tout au moins celle des armoires que forme le bas des rayons, et dans lesquelles elle rangera les provisions les plus précieuses.

Nous ne décrirons pas l'espèce et la quantité de vaisselle qu'il convient d'avoir; c'est chose trop connue, et ce serait s'exposer à être taxée de verbiage. J'espère donner des indications plus utiles en recommandant à la maîtresse de maison de ranger toujours son argenterie dans un panier disposé à cet effet, ainsi que ses verres, qui, par parenthèse, doivent être assortis aux caraffes; de mettre en boîte les couteaux de table qui ne servent point ordinairement, et de réunir les autres dans un petit panier à cuillers; de marquer chaque serviette par un anneau portant le nom ou le chiffre de la personne qui s'en sert, et de réunir la nappe et les serviettes dans une corbeille d'osier. Le pain coupé pour les repas doit être placé dans une corbeille propre ou élégante, selon les facultés de la ménagère, et les restes du pain seront réunis dans une corbeille plus simple. Portés ensuite dans l'office, ou placés en tout autre endroit loin de la vaisselle, des couverts que l'on touche à chaque instant, ces restes de pain ne s'émietteront point, et ne répandront point une poussière désagréable dans le buffet : rien ne

s'en perdra, et dès qu'il y en aura une quantité suffisante, la maîtresse les fera tremper pour préparer des panades et des potages, pour mélanger avec des hachis, des œufs, etc.

La maîtresse de maison se pourvoira de tous les objets propres au bon ordre de la table, au luxe même, si ses facultés le lui permettent, et surtout si son état exige de la représentation. Elle ne manquera point d'avoir des *porte-plats* en jonc délicatement tressés et coloriés, afin d'éviter que les plats ne brûlent ou ne salissent le linge. Par ce dernier motif, des porte-bouteilles sont aussi nécessaires; à moins qu'elle ne puisse les avoir en argent, je lui conseille de les choisir en tôle vernie, un peu profonds, pour que la bouteille ne puisse vaciller ni tomber; le moiré métallique s'écaille trop promptement. Les porte-plats et porte-bouteilles sont surtout utiles aux déjeuners, pour lesquels on ne met point de nappe.

Les tiroirs de la servante doivent contenir, 1°. des fourchettes à découper, qui consistent en un fort fourchon de fer, surmonté d'un long manche de bois noir; 2°. de petits couteaux en ivoire ou en écaille, pour ouvrir les huîtres; 3°. de couteaux crochus pour rompre les liens du bouchon des bouteilles de vin de Champagne; 4°. des tire-bouchons de diverses grosseurs.

Outre la vaisselle ordinaire, le buffet doit contenir, 1°. plusieurs bateaux pour le beurre, les radis, les anchois, etc.; 2°. des couvercles bombés pour mettre sur le fromage, afin d'empêcher la mauvaise odeur, et sur les divers mets, en été, pour les préserver des mouches: ces couvercles seront en tissu de laiton, d'acier, en verre blanc ou bleu foncé, en cristal, selon le goût et les facultés pécuniaires de la maîtresse de maison;

3°. des compotiers; 4°. des plats à crême; 5°. des vases en verre blanc, avec ou sans pied, garnis de leurs couvercles, pour servir les fruits à l'eau-de-vie; 6°. des verres dits à Bourgogne, de forme ronde, de grandeur moyenne, avec un pied; 7°. des verres à Champagne très allongés, afin que le liquide ne s'échappe point en moussant. Outre cela, la maîtresse de maison doit avoir dans son office, 1°. des plateaux en tôle vernie, de diverses grandeurs, soit pour servir à boire à une ou deux personnes, soit pour réunir de six à douze tasses à thé ou à café à l'eau; et enfin, si elle est très riche, pour distribuer des rafraîchissemens, du punch à une soirée, pour servir de surtout sur une table d'apparat (je ne mets ce dernier point que pour ne rien omettre); 2°. des vases ronds en même matière pour servir à la distribution des verres de Bourgogne et de Champagne; 3°. une brosse courbe pour nettoyer la table avant de mettre le dessert; 4°. un porte-liqueur avec trois caraffes étiquetées et une douzaine de petits verres. Il est inutile de dire que tous ces objets seront servis seulement aux repas de cérémonie, et que les personnes même les plus opulentes ne se soumettent point à cette sujétion.

Il faut écrire pour toutes les fortunes. Si la maîtresse de maison est riche et doit tenir un brillant état de maison, elle aura, 1°. des bouchons de liége garnis en argent, surmontés d'une boucle de même métal; des porte-cuillers ou couverts, espèce de petits supports en argent, sur lesquels on place la cuiller et la fourchette, afin qu'elles ne salissent point la nappe ou la table; 3°. des bouilloires, espèce de réchaud massif en argent, ou plaqué d'argent, ayant une petite soupape par laquelle on introduit l'eau chaude

dont on les remplit : l'objet de ces bouilloires est de conserver les mets dans le même degré de chaleur que quand on les place sur ces instrumens : cette pratique, qui n'a lieu que dans les dîners de cérémonie, est très dispendieuse, parce qu'il faut nécessairement autant de bouilloires qu'il y a de plats à chaque service ; 4°. des couteaux de dessert : aux grands repas, lorsqu'après le second service on a enlevé le napperon, et promené la brosse courbe sur la table, ou qu'on a ôté les couteaux de table en même temps que les fourchettes, on les remplace par des couteaux à lame d'or ou d'argent ; 5°. une boîte à thé : c'est un usage de la plus grande élégance : cette boîte, semblable à l'extérieur à un grand nécessaire, est en bois exotique et précieux ; à l'intérieur, elle est divisée en trois compartimens contenant diverses sortes de thé : dans celui du milieu est un coquillage, ou mieux une sorte de cuiller très creuse et sans manche, ayant la forme d'une large feuille recourbée longitudinalement : cette feuille, ou coquille à jour, en argent, sert à prendre le thé pour le mettre dans la théière.

Puisque nous en sommes aux objets de luxe, n'oublions pas, 1°. la petite pincette en argent dont on se sert pour prendre les morceaux de sucre dans le sucrier ; 2°. la cuiller à olives, ayant la forme d'une petite cuiller à potage, mais à jour, afin que les olives égouttent ; cette cuiller, en argent, ne diffère de celle à poudre de sucre que par son long manche de bois noir, tandis que l'autre a un manche plus court, en argent ; elle est aussi un peu moins creuse : les jours de toutes les deux doivent présenter de jolis feuillages agréablement découpés ; 3°. la conelle : c'est un

instrument moitié couteau, moitié cuiller, dont on se sert pour servir les brochets et autres poissons au bleu; il est composé d'un manche court en bois noir et d'une lame d'argent imitant à peu près la forme d'un poisson; sur l'un des côtés de la lame on en voit la figure.

Mais laissons toutes ces brillantes superfluités, qu'il n'est pourtant point permis d'ignorer, et donnons à la maîtresse de maison les indications nécessaires pour servir convenablement, c'est-à-dire avec une certaine élégance; car manquer à cet égard aux usages reçus, c'est donner une faible idée de l'éducation de la maîtresse du logis.

Comme je l'ai dit précédemment, le déjeuné se sert sans nappe, à la fourchette ou autrement. Si l'on y sert du riz au lait ou au gras, il ne doit point être placé dans une soupière comme le potage, mais distribué dans des bols que l'on place sur l'assiette de chacun. Les déjeûners se composent principalement de cochonaille, viandes froides, même d'entrées, de hors-d'œuvre, d'entremets; en un mot, c'est souvent un dîner auquel il ne manque que le potage; mais l'on n'y fait entrer ni rôti, ni salade, à moins qu'il ne se fasse un peu tard, et porte le nom de *déjeuner dînatoire*. Le café à la crême, ou le chocolat à l'eau, ou le thé, termine ce repas: l'on sert avec le premier des pains dits à café, ou des pains au lait, et des flûtes ou gâteaux pour les autres. Il va sans dire que tous ces apprêts supposent du monde. Les huîtres, les côtelettes de mouton grillé, les pâtés froids, les saucisses et *assiettes garnies*, sont le fondement d'un joli déjeuner. A propos de ces dernières, si la maîtresse de maison veut servir un plat élégant sans qu'il lui en coûte davantage, elle disposera dessus les

tranches de jambon et de saucissons, de dinde et veau farcis qui le composent, une couche de gelée, sur laquelle elle disposera un dessin quelconque, avec des fines herbes hachées, soit la croix de la Légion-d'Honneur, soit une fleur, un chiffre, etc. Pour enjoliver davantage son plat, elle pourra y ajouter des blancs et jaunes d'œufs durs coupés en petits morceaux, des truffes coupées de même. Ainsi, elle aura des traits bruns, jaunes, verts, blancs, qui, artistement disposés, produiront un plat charmant. (Voyez *Manuel du Charcutier*.)

Sert-elle un jambon? qu'elle ait soin d'en garnir le manche avec du papier blanc, replié et coupé longitudinalement près à près, afin de présenter une frisure; qu'il offre des compartimens marqués, les uns de croûte de pain râpé, les autres de fines herbes hachées. A-t-elle une volaille désossée et farcie en daube, ou même un gigot de cette façon? qu'elle le couvre entièrement d'une épaisse gelée, puis coupe des rondelles de citron; ensuite elle fera délicatement, avec la pointe d'un couteau, de petites dents à l'écorce; la rondelle sera ensuite partagée par le milieu, et la partie coupée implantée dans la gelée, de manière que ces demi-rondelles ainsi découpées, et placées d'après un dessin convenu, soit en long, soit en large, soit en biais, présentent comme une suite de jolies roues. On les sert à chaque convive, à mesure que l'on découpe la viande, et elles en augmentent le bon goût.

Il est encore une autre préparation qui fera beaucoup d'honneur à la maîtresse de maison, et qui n'entraînera que peu de peine et moins encore de frais. Avec de la cochenille en petite quantité, colorez de la gelée de viande, versez-

la toute chaude dans un moule imitant une grappe de raisin, fermez le moule, et laissez-la refroidir; ouvrez ensuite le moule, soulevez-le, et votre gelée aura la forme d'une belle grappe; mettez-la seule, ou placez-en plusieurs de même sorte sur un plat, sur le fond duquel vous aurez placé des tranches peu épaisses de larges cornichons, que vous découperez de manière à imiter des feuilles de vigne, et vous aurez un plat charmant. On peut aussi faire du raisin blanc, ou pour mieux dire jaune clair, en décolorant la gelée au moyen du charbon, des coquilles d'œufs et d'un peu de cendre. Si vous avez à servir des saucissons, coupez-les en tranches fort minces, et mettez-les sur une assiette sans les recouvrir.

On sert encore à déjeuné des artichauts à la poivrade, c'est-à-dire crus, avec du poivre et du sel; il suffit seulement d'en ôter le foin, de les partager en deux ou quatre parties, suivant leur grosseur, et de les rapprocher de manière à ce qu'ils ne paraissent pas coupés. On les met à sec sur un bateau. Plus ils sont petits, plus ils sont bons. Il est important de s'assurer de leur bonté. Pour cela, on en casse la queue près du corps : si elle se rompt aisément, sans laisser de filamens, vous êtes sûr que l'artichaut est bòn : il est mauvais dans le cas contraire. La préparation des radis est si simple, que pour se railler d'une mauvaise ménagère, on dit qu'elle sait faire la *sauce aux radis*, parce qu'en effet on n'y met que de l'eau : j'en dirai pourtant quelque chose. Pour servir élégamment des radis, commencez par leur couper la queue tout près du corps, lavez-les ensuite, puis rognez l'extrémité des feuilles, de manière à ce qu'elles forment un petit bouquet; placez les radis dans le bateau,

près à près, tout droits, de telle sorte qu'ils présentent une surface verte parfaitement égale, au travers de laquelle on apercevra les radis bien vermeils.

La préparation du beurre frais demande aussi quelque soin : on le dispose de trois façons, en coquilles, en médaillons, en vermicelle. Pour opérer la première, commencez par verser un peu d'eau dans le bateau ; puis ayez un gros pain de beurre que vous raclerez dans toute sa longueur légèrement avec la pointe d'un couteau : la raclure se contournera de manière à présenter une petite coquille, que vous ferez doucement tomber sur l'eau. Remarquez que les endroits raclés plusieurs fois ne donnent plus que des coquilles imparfaites. Pour le beurre en médaillons, il suffit de lever une tranche de l'épaisseur d'un doigt, de la poser sur une planchette, ou sur un plat à l'envers, et d'appliquer dessus un moule de fer-blanc, ayant la forme d'un médaillon quelconque. On soulève ensuite délicatement ce médaillon avec la pointe d'un couteau, sans le toucher, et on le glisse sur l'eau. On prépare le beurre en vermicelle au moyen d'un torchon très clair, mouillé, dans lequel on presse le beurre qui s'échappe en filets. Le beurre se prépare aussi en petits cônes unis ou écaillés. On sert assez communément du vin blanc à déjeuner. Ce repas a ordinairement lieu de dix heures à midi ; mais une foule d'habitudes et de circonstances font varier habituellement cette heure : on sent que je ne puis indiquer que celle des déjeuners où l'on reçoit. Habituellement, il est bon de couvrir la table d'une toile cirée prépaparée. (Voyez *Beurre de hors-d'œuvre*.)

Parlons maintenant des dîners. Le couvert se

met avec nappe, napperon, que l'on remplace par une serviette quand la table est de petite dimension. On met une assiette plate seule à chaque place; les assiettes à soupe se rassemblent toutes vers celle de la maîtresse de maison, qui les passe à chacun à mesure qu'elle distribue le potage. Chez les grands, chaque convive a un plateau sur lequel se trouve son couvert, un verre ordinaire et un verre à pied, ordinairement en cristal, argent ou vermeil; mais cela ne nous regarde pas. Pour un dîner de cérémonie, on donne à chacun un verre de Bourgogne à la fin du premier service; souvent un autre verre, si l'on a une autre espèce de vin, lorsqu'on mange les entremets, et enfin des verres de Champagne au dessert. Le café vient ensuite, puis le porte-liqueurs, mais il est de meilleur ton de passer les prendre dans le salon. A cet effet, on place sur la monopode, ou table ronde à un pied, qui se trouve au milieu du salon, un plateau contenant autant de tasses en porcelaine qu'il y a de convives, avec le sucrier et le pot à café pareils. Le porte-liqueurs occupe le centre de la table. Pour un dîner de cérémonie, il est d'usage d'envelopper dans la serviette de chacun, un pain frais d'une demi-livre : les quatre bouts de la serviette sont repliés de manière qu'elle présente un octogone : le nom de la personne, écrit sur une carte, est placé sous la serviette. La maîtresse de maison se place au centre de la table, ordinairement en face de son mari, qui l'aide à faire les honneurs : elle met à sa droite et à sa gauche les personnes pour lesquelles elle a le plus de considération. Le domestique qui sert à table doit être placé derrière sa chaise, à quelque distance, avec une

assiette à la main, et une serviette sous le bras, afin d'agir au moindre signe. La maîtresse de maison l'envoie porter aux divers convives éloignés d'elle ce qu'elle vient de leur servir.

Nous reviendrons plus tard sur la manière de faire les honneurs d'un repas; occupons-nous maintenant de sa préparation. Une maîtresse de maison doit parfaitement connaître la *symétrie*, c'est-à-dire savoir distinguer les plats en hors-d'œuvre, entrées, entremets, et les disposer convenablement entre eux. Le service d'une table s'appelle *menu* : il varie suivant le nombre des convives, et l'excellent *Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière*, par M. Cardelli, donne à cet égard toutes les instructions désirables. Nous ne les répéterons pas en détail, mais nous dirons à la maîtresse de maison que ces hors-d'œuvre se divisent en chauds et en froids. Toutes les parties du cochon, les côtelettes grillées, les rognons de mouton, les petits pâtés servent aux premiers; le beurre frais, les radis, les cornichons, les anchois, les artichauts à la poivrade, le thon mariné, les melons, les sardines composent les hors-d'œuvre froids. Quelques observations sur la manière de les servir à ajouter à ce que nous avons dit précédemment pour les déjeuners. Les anchois se servent crus, coupés par petits filets, et formant divers dessins au moyen de fines herbes, de blancs et jaunes d'œufs durs hachés. On y ajoute de l'huile d'olive au moment de servir. Le thon mariné se sert dans les bouteilles même où on l'achète, quoiqu'il y ait des personnes qui le mettent en bateau : on n'y ajoute aucun accessoire. Le melon se sert tout entier; le couper par tranches à l'avance est de mauvais ton. Dans les grands repas de vingt-

quatre, trente, quarante et cinquante couverts, on remplace ou on accompagne les hors-d'œuvre par des relevés de potage. Dès que le nombre des conviés va à douze, il faut deux potages, un gras et un maigre, deux relevés de potages, car ils sont toujours en nombre égal, et deux rôtis, accompagnés de leurs salades. Lorsqu'il y a quatre potages, il y a quatre relevés, quatre rôtis, quatre salades, etc. Les relevés de potages sont indifféremment composés de volailles, poissons, pièces de bœuf, etc., mais forment toujours de forts plats.

Je ne donnerai point la liste des entrées; la besogne serait trop longue et surtout inutile, puisque tous les livres de cuisine en fournissent la nomenclature : il suffira de dire que presque tous les ragoûts de viande, de volaille, de gibier, de poisson, même pâtés chauds à la viande ou poisson sont des entrées. Si, parmi ces plats, la maîtresse de maison sert une fricassée de poulets, elle ne les fera point dépecer, parce qu'il est beaucoup plus distingué de servir la volaille entière : elle aura soin que la plupart de ses entrées soient embellies de pointes d'asperges, de crêtes de coq, de mousserons, de truffes coupées en dés, de pistaches; et lorsque des ragoûts de légumes s'y trouveront joints, comme des navets avec du mouton, des pommes de terre avec du bifteck, ces légumes doivent être coupés et préparés de manière à conserver leur forme. Pour cela, on les taille délicatement d'égale grosseur, on choisit des navets de Freneuse, qui sont les meilleurs, et des pommes de terre, dites *vitelottes*, qui sont petites et tournées convenablement; puis on les fait frire, on les passe légèrement dans la sauce de l'entrée, en

se gardant bien de les faire cuire avec la viande, ce qui les mettrait en bouillie : on termine par les placer sur le bord du plat. Les aloyaux et pièces de bœuf rôtis qui sont si fort à la mode, doivent être ornés de croûtons de pain frits dans le beurre, représentant divers dessins, tels qu'étoiles, cocardes, crêtes, etc.; ces croûtons, de grande dimension, sont implantés sur toute la surface de la pièce : elle doit être en même temps fort tendre et fort rouge : pour lui donner cette couleur, on la saupoudre très légèrement de cochenille en l'embrochant.

Une entrée très délicate et non moins distinguée, est une sorte de fricassée de poulets qui diffère des fricassées ordinaires, en ce que le jus de citron et le verjus y dominent au point de la rendre sensiblement acide, en ce que la volaille y est coupée en quatre parties égales. Au moment de servir, on prend une grosse tête de chicorée bien lavée, la plus longue et la plus blanche possible; on enlève les mauvaises feuilles, et en la serrant bien dans sa main, on en coupe la racine. Pour plus de précaution, il sera bon de la lier avec une ficelle pendant un certain temps, une journée environ. On la place ensuite toute droite au milieu du plat, en la tenant de la main gauche, puis on dispose autour les quartiers de poulets bien égouttés, en les rapprochant les uns des autres tout droits, la tête en haut, de telle sorte que la chicorée en soit comme flanquée. En plaçant les derniers quartiers, on ôte doucement la main, alors les branches de la chicorée retombent en gerbe sur les morceaux de poulets. Il va sans dire que l'intérieur de la volaille est tourné en dedans. Si l'on veut ajouter à l'agrément du plat, on place entre

les quartiers de volaille, notamment sous les cuisses et les ailes, de petits bouquets de chicorée : la sauce est ensuite versée sur le bord du plat. Ce mets, que je n'ai vu dans aucun livre de cuisine, mais dont j'ai mangé avec plaisir sur les meilleures tables, est peu connu et extrêmement joli. Les plats à la tartare, c'est-à-dire avec une sauce de moutarde pure, sont aussi de très bon ton. A propos de moutarde, je ne dois pas oublier de dire à la maîtresse de maison que les moutardes fines particulières, comme les moutardes à l'estragon, à l'ail, au romarin, etc., se servent dans le pot même qui porte l'étiquette de leur qualité. Les pâtés de foies gras en terrine se servent dans la terrine, recouverte de papier.

Les entremets sont composés de légumes fins, de plats d'œufs, de pâtisseries délicates et sucrées, de poissons frits, de crêmes, etc. On nomme gros entremets, ou grosses pièces, un pâté froid, de foies gras, de grosses pièces de charcuterie, comme un jambon glacé, de gros plats de poissons, comme une truite, un buisson d'écrevisses, etc. J'observerai que la maîtresse de maison doit apporter beaucoup de soin dans le choix de ses entremets. Les œufs à la neige, couverts de nonpareille, qui faisaient les délices de nos pères, les crêmes fouettées, et autres même, paraissent communs maintenant : il faut des *soufflés à la vanille*, des *gelées de fruits*, *d'oranges* surtout ; de la crême rose et blanche, que l'on vend chez les limonadiers à Paris, et chez les traiteurs en province, les *sultanes à la Chantilly*, sont les mets favoris du jour.

Les dernières sont des crêmes analogues à la crême rose et blanche, dont la contexture est

telle que, dans le même plat, les couleurs demeurent séparées sans se confondre, à moins que la chaleur ne fasse fondre cette délicieuse préparation. Les sultanes sont, comme cette crême, fouettées, parfumées, coloriées, dressées au moyen d'une écumoire, en leur donnant une forme pyramidale au milieu d'un plat de porcelaine. Pour que la pyramide soit plus solide, il est bon d'avoir un plat particulier, qui présente au centre un point d'appui. Le parfum de ces crêmes, ou sultanes, s'obtient avec quelques gouttes d'une essence aromatique, comme de vanille, d'œillets, de roses, etc. Leur solidité dépend de la quantité de gomme adragant en poudre, de la manière dont on les fouette avec des brins de bouleau privés de leur écorce, et aussi de l'adresse avec laquelle on les dispose dans le plat de service. Leur coloration se pratique avec du safran pour les rendre jonquille, du carmin pour qu'elles soient rosées, de l'indigo pour les faire bleues. On entoure le bas de la pyramide de morceaux de citron ou d'orange confits, et quelquefois de très petits biscuits à la cuiller, qui se mángent avec la sultane, ou de très petits gâteaux fort délicats aux amandes.

Un plat de grosses truffes bouillies, essuyées et recouvertes d'une serviette repliée comme nous l'avons expliqué au commencement de cet article, fait un entremets distingué, nommé truffes *à la serviette*. Quant au buisson d'écrevisses, après qu'elles sont cuites et parfaitement sèches, la maîtresse de maison les dispose en cercles superposés les uns sur les autres, de telle sorte que toutes les têtes des écrevisses se présentent au-dehors. A mesure que les cercles s'élèvent, on les resserre de manière à ce que le plat forme une sorte de dôme,

au sommet duquel on place une belle gerbe de persil bien vert. Quelques personnes disposent des branches de persil entre les rangées circulaires, ce qui augmente l'agréable aspect du plat. Je n'ai point dit que l'on garnit le bœuf ou bouilli de branches de persil : tout le monde sait cela ; mais il est bon de dire que ces branches doivent entourer les rôtis d'agneau, chevreau, cochon de lait ; que même il doit s'en trouver un bouquet entre les mâchoires de l'animal ; que les plats de friture, soit légumes ou poissons, s'embellissent de cet ornement, car on en a moins généralement l'habitude.

Je vais indiquer à la maîtresse de maison un entremets anglais peu dispendieux (*plumb-pudding*), qui, à raison de son titre étranger et de sa récente importation, pourra figurer dans un repas de cérémonie. Voici comment elle le confectionnera : elle fera d'abord une pâte feuilletée très légère qu'elle étendra avec le rouleau à pâte de manière à lui donner peu d'épaisseur ; elle l'appliquera sur une toile bien beurrée, puis mettra dessus un mélange de grains de raisins confits et de pâte molle et claire, auquel elle aura ajouté du sucre en poudre et de l'eau-de-vie. On peut substituer aux raisins tout autre fruit confit, des amandes, etc. On rejoint ensuite longitudinalement les deux bords de la pâte, et on la replie dans la toile, que l'on coud ; on resserre un peu les extrémités pour que cette préparation ait la forme d'une andouille. Ordinairement, on en prépare une seconde dans le surplus de la toile, que l'on a prise un peu grande à cet effet, et on met le tout dans une casserole avec de l'eau, du sucre, de l'eau-de-vie et du beurre. La cuisson faite, on soulève la pâte an-

glaise par les deux bouts du linge, on découd avec précaution, et l'on sert très chaud avec une sauce blanche mise dans une saucière. Le mets, assez bon, a l'inconvénient d'être lourd.

Les rôtis demandent peu d'indications ; cependant il ne sera point inutile de rappeler qu'on peut entourer un chapon ou poularde de cresson ; que le gibier très fin, comme mauviettes, becs-figues, ortolans, ne doit pas être revêtu de la barde de lard dont on a coutume de couvrir les volailles et autres oiseaux rôtis. Les perdreaux sont préférables aux perdrix, qui souvent ne sont pas jeunes. La maîtresse de maison distinguera les premiers à la plume du bout de l'aile, qui est terminée en pointe; celle des secondes se termine en rond. Les rôtis doivent être variés, c'est-à-dire de grosses et petites pièces. Ainsi, avec un rôti de lièvre, il faut des pigeons; avec des bécassines, un gigot, etc. Les oies sont un rôti qui ne se sert qu'en famille ; les canards, plus distingués, ne se servent pas en rôti sur une table recherchée. Les faisans s'enveloppent de papier beurré, ainsi que les autres rôtis délicats.

Les salades se composent des herbes ordinaires, de céleri seul ou mélangé, de raiponce, chicorée amère, pousses d'endive, cresson. J'observerai que ces dernières n'étant pas généralement goûtées, la maîtresse de maison n'en fera usage que lorsqu'il y en aura plusieurs. Les olives nageant dans l'eau, et placées dans un saladier, où on les présente à chacun avec la cuiller à jour dite à olives, font une salade très distinguée. Quant aux autres, chacun sait la manière de les trier, préparer, accommoder : je dirai seulement que sur les salades de chicorée, scarole, ro-

maine, barbe de capucin, en un mot toutes les salades très blanches, il convient de mettre de place en place des fines herbes hachées, dites *appétits*, de manière à ce qu'elles présentent des bouquets ou dessins divers; en tournant ou fatiguant ensuite cette salade, le domestique rompt ces dessins, et disperse les herbes sur toutes les feuilles; mais lorsque la salade s'accommode, elle offre un agréable aspect. Quelques personnes placent au milieu des bouquets d'herbes, des fleurs de capucine ou de bourrache, dont les couleurs bleu et brun doré produisent un joli effet. Les graines de capucine confites au vinaigre sont aussi fort bonnes dans la salade. Il est d'usage d'y mettre du poivre, peu de sel et de vinaigre, et beaucoup d'huile. Pour qu'une salade soit bonne, il faut qu'elle soit brillante. La moutarde ne convient qu'aux salades de céleri; c'est alors une salade distinguée, mais on ne peut plus échauffante.

C'est ici le cas de recommander les salades à la crême, dont on se régale à la campagne, dans plusieurs provinces de France. On met très peu de vinaigre et de sel, et au lieu d'huile, on y verse en abondance de la crême naturelle très fraîche et légèrement épaisse. C'est un manger délicieux. Nous parlerons plus loin des viandes et légumes en salade.

Je ne prétends pas donner la description de tous les plats usités de dessert; il me faudrait y employer la moitié de ce volume, et quelque agréable que soit cette partie, des choses plus intéressantes appellent nos observations. Je me contente d'indiquer à la maîtresse de maison la manière de préparer, servir et disposer convena-

blement les assiettes de desserts les plus ordinaires.

Elle fera bien de placer au centre de la table une corbeille à jour de porcelaine blanche ou dorée, sur laquelle s'éleveront en pyramide les plus beaux fruits de la saison : il serait à souhaiter que ce fussent des primeurs. En automne, on réunit des pêches et des raisins : les fruits doivent toujours être le plus gros possible, de manière que quatre à peu près remplissent l'assiette, et qu'un cinquième soit placé au-dessus. Ces fruits se placent sur des feuilles de vigne, de pommier, de marronnier et sur des mousses bien vertes ; les pommes d'api au milieu de cette mousse produisent un effet charmant. Les cerneaux ou noix nouvelles se servent dans un petit saladier, et baignent dans une eau légèrement assaisonnée de sel, poivre, vinaigre, échalotes en tranches. Les marrons bouillis ou rôtis sont recouverts d'une serviette, comme il a été dit pour les truffes, et chacun en prend en passant la main dessous sans les découvrir. Les fraises et framboises séparées sont aussi dans de petits saladiers qui circulent à la ronde pour que chacun les accommode dans son assiette. A cet effet, on fait également circuler le sucre en poudre contenu dans un vase particulier et la cuiller à jour, dite *à sucre*. L'usage d'accommoder les fraises dans le saladier et de les distribuer ensuite n'est plus reçu que dans le peuple. On passe à chaque personne une cuiller à mesure qu'elle s'est servie.

Le fromage à la crême, soit qu'il conserve sa forme ordinaire, soit que battu il remplisse une jatte, est toujours en regard d'échaudés ou flûtes,

gâteaux avec lesquels on le mange en guise de pain. La maîtresse de maison le distribue en laissant dans chaque assiette la cuiller dont elle s'est servie, et fait ensuite passer le sucre en poudre à chacun. Une assiette ou deux de biscuits à la cuiller, placés carrément les uns sur les autres, sont en regard des confitures, qui, dans leurs pots ordinaires, sont mises sur une assiette avec une poignée de cuillers à café, parce qu'on envoie une de ces cuillers à mesure que l'on sert. Les biscuits se distribuent en même temps pour remplacer le pain, luxe que, par parenthèse, on ne connaissait point autrefois. Il est encore de meilleur ton d'avoir des nougats ou rochers d'amandes et des gâteaux de Savoie, quoique ces plats n'empêchent pas qu'il n'y ait des échaudés et des biscuits.

Les fromages secs placés sous leurs couvercles de cristal sont mis aux quatre coins de la table ; on en offre spécialement aux messieurs pour aider à la dégustation des vins. Les fruits confits au sucre, les pâtisseries, doivent être en regard, et ainsi de suite pour toutes les espèces d'assiettes : il serait ridicule que des confitures répondissent à du fromage. Les confitures en tablettes, les conserves de fleur d'orange ou autres, les oranges confites, remplies et entourées de bonbons, enfin les fruits à liqueur sont les parties du dessert que l'on distribue les dernières, et immédiatement avant le café. J'ai omis de dire que les assiettes de dessert sont toujours plus petites et plus belles que celles des premiers services. Lors même qu'on aurait été servi en vaisselle ordinaire, elles peuvent être alors en porcelaine.

L'usage permet maintenant qu'à la fin du re-

pas les dames se rincent la bouche et se lavent les doigts dans leurs verres. Je conseille à la maîtresse de maison de s'en abstenir avec autant de soin devant ses hôtes, que je lui conseille de le faire en particulier. Dès qu'elle verra la conversation s'arrêter, elle se levera de table, et donnera ainsi le signal.

Dans les dîners d'apparat, comme les plats sont trop nombreux pour être entamés tous, et qu'on ne les ouvre que sur l'invitation de la maîtresse, il arrive que l'on sert des pains qui ont la forme de pâtés, ou autres mets. Les thés et les punchs qui se donnent le soir sont des collations composées de pâtisseries délicates, telles que tartes, gâteaux, etc., confitures, sucreries, fruits et autres plats de dessert, terminés par une distribution de thé ou de punch. Nous n'avons rien à ajouter sur ce que nous avons dit précédemment du thé, si ce n'est qu'on y ajoute de la crême naturelle; quant au punch, il se sert chaud dans des verres à pied, dits *verres à punch;* ils sont un peu plus grands que les verres de Bourgogne. Le punch le plus ordinaire est au citron. A ces collations, comme aux desserts, on sert des oranges dont on fait une salade en les coupant par rondelles, et en les assaisonnant de sucre en poudre, eau et eau-de vie; malgré l'usage qui veut qu'on y laisse l'écorce, je conseille à la maîtresse de dépouiller les oranges avant de les couper en rondelles, parce que ces rondelles d'écorce embarrassent pour manger, sont d'un mauvais goût, et prennent en pure perte la meilleure partie de l'accommodage.

On loue aussi chez les confiseurs des pièces de dessert qui ne servent qu'au plaisir des yeux.

Pour les desserts, thés, punchs, comme pour

les entremets, il est très bon de mettre des confitures au moule, telles que gelées de groseilles, de coins, de pêches, etc. Que les formes des moules soient variées : l'un doit représenter un petit bastion, l'autre une suite de petites colonnes autour d'un dôme, etc.

Il est important de tenir ensuite ces gelées au frais, car la chaleur les ferait fondre. Un plat de dessert et de collation, peu connu et très distingué, est la *charlotte russe*, qui se prépare ainsi : on prend des biscuits à la cuiller, on les frotte légèrement sur le côté de gomme adragant pour les coller les uns après les autres; on les place debout dans une assiette, dont ils entourent circulairement les bords; on remplit l'intérieur d'une confiture quelconque, puis on pose transversalement des biscuits sur l'extrémité de ceux qu'on a mis précédemment, de manière qu'ils rendent l'ouverture carrée; on en met ensuite d'autres en biais, en laissant de légers intervalles que l'on remplit par une ligne de massepains ou croquantes. On termine en plaçant au centre un petit clocher de nougat, ou tout autre petit gâteau d'une forme gracieuse. La *charlotte russe* a souvent la forme d'un pâté rond; mais on sait que la disposition peut varier d'après le goût de la maîtresse de maison.

CHAPITRE IV.

SALON. — AMEUBLEMENT. — CHAMBRE A COUCHER. — MOBILIER. — SOINS A PRENDRE POUR LES LITS. — POUR L'ARRANGEMENT DE L'APPARTEMENT. — NETTOYAGES. — DÉGAGEMENS. — CABINET DE TOILETTE.

Le premier degré de richesse d'un salon est d'avoir des tentures en velours uni ou peint, des glaces du haut en bas des murailles, un plafond peint en ciel, de beaux divans de soie non couverts, parquet d'acajou, etc. Le second est d'être peint à fresque, avec colonnes et glaces intermédiaires, parquet de chêne enjolivé, causeuses au nombre de deux, quatre ou six; fauteuils en soie recouverts. Le troisième degré consiste en une tenture de papier velouté, une seule ottomane ou causeuse en casimir ou drap imprimé de la nouvelle fabrication. Pour le quatrième degré, tenture de papier peint, point de causeuses, fauteuils et chaises rembourrées en velours d'Utrecht, toiles de Jouy, étoffes de crin. Dans les deux premiers, il est d'usage de placer, l'hiver, un beau tapis qui recouvre entièrement le parquet; dans les autres on se contente de mettre un tapis plus ou moins large devant la causeuse, la cheminée; dans les derniers, on a de petits tapis carrés, ou même de jolies sparteries sous chaque fauteuil. J'oubliais de dire que le sol de ces simples salons est tantôt un parquet uni, ou de carreaux frottés et mis en couleur

rouge ou couleur de bois : cette dernière est à la fois plus solide et plus distinguée.

Je ne décris point les accessoires, affaire de luxe et de goût, qui varient avec les localités, la mode, la fantaisie du propriétaire. Cependant, je ferai observer que l'on ne place point de fleurs artificielles en vases sur la cheminée des salons opulens ; des candélabres de bronze, des vases en porcelaine, précieux par la peinture, les remplacent ordinairement. Les lampes se placent sur les consoles, ainsi que des objets d'art ; quoiqu'on les mette souvent sur la cheminée, et qu'elles y figurent très bien, cela ne convient qu'aux salons du troisième degré. Les consoles doivent être fort riches, ainsi que les monopodes. Les rideaux sont doubles : il doit à chaque croisée s'en trouver un de soie ou de velours de la couleur de l'appartement, et un de belle mousseline unie ou brodée ; de grandes draperies en soie ou en velours règnent sur la paroi du salon où se trouvent les croisées. Un piano est presque obligé. Une glace, une superbe pendule sur la cheminée, une autre glace au-dessus du piano et de la console sont aussi de rigueur.

Les salons qui suppléent à la richesse par l'élégance ont des rideaux en mousseline seulement, et la draperie supérieure de la couleur de l'appartement. On nomme *quinze-seize* l'étoffe de soie dont les tapissiers se servent pour ces draperies. Dans les salons du quatrième degré, elles sont en toiles de Jouy peintes, unies ; la couleur en est ordinairement jaune ou cramoisi. En les garnissant de franges noires, cela produit un agréable effet.

Comme recevoir dans un salon de compagnie est le privilége de l'opulence et du bon ton, les

petites fortunes, qui ne peuvent avoir en même temps cette pièce et une chambre à coucher, imaginent de faire servir la même chambre à ces deux fins. Pour cela, on place le lit dans une alcôve fermée, pratique aussi désagréable que malsaine. On a beau ouvrir les grandes portes de l'alcôve pendant la nuit, l'air n'y peut jamais circuler, puisqu'alors les croisées sont fermées ; les laisser ouvertes quand on sort est un assujettissement, car il faut pour cela déranger des fauteuils et autres petits meubles placés devant ces portes pour l'arrangement du salon. Je laisse à penser quel air de désordre a cette pièce lorsqu'on rentre, et combien il est désagréable de se trouver avoir à amener quelqu'un avec soi. C'est bien encore pis lorsqu'on est malade : ces portes, ouvrant dans la chambre, gênent extrêmement ; des rideaux ne peuvent protéger la vue du malade, ni le service, et quelque soin que l'on prenne, la gêne et le désordre se montrent à chaque instant. Du reste, un salon avec rideaux de calicot ou percale est ridicule. Les vieux et rares fauteuils, les nombreuses chaises de paille, les meubles de chambre à coucher, une commode et un secrétaire (qu'on y place ordinairement), la pendule en acajou, et les vases de fleurs artificielles communes, une table de jeu, achèvent de rendre burlesque, comme salon, cette pièce qui, dans sa simplicité, ferait une chambre à coucher très commode et très convenable.

Si donc la maîtresse de maison peu fortunée veut écouter mes conseils, elle n'aura point de salon, et meublera agréablement sa chambre à coucher : sans affecter du faste, elle peut la décorer avec goût. Les alcôves n'étant plus de

mode, les rideaux de calicot et percale blancs étant devenus très communs, leur blanchissage entraînant au moins deux fois par an des frais, je lui conseillerai d'avoir un lit dans la chambre même, et de le faire en toile de Jouy peinte, avec franges assorties en laine et soie. Que ce lit soit à couronne, avec deux flèches posées à quelque distance l'une de l'autre, et traversées par deux autres flèches croisées qui formeront ciel de lit; car rien maintenant ne semble plus misérable que les lits à flèche simple. Veut-elle se meubler d'une manière plus élégante : elle peut mettre les draperies en toile de Jouy et les rideaux de mousseline; comme ceux-ci se salissent moins vite que les premières, et se replacent fort aisément, elle fera bien de s'accorder cette élégance.

L'étoffe des fauteuils doit être pareille aux draperies, et si les facultés pécuniaires ne le permettent pas, on peut avoir des fauteuils revêtus de l'étoffe la plus grossière. La chemise que l'on a coutume de mettre aux siéges pour les garantir servira en cette occasion pour les cacher. On fait cette chemise en calicot, ou basin, ou nankin, ou toile écrue. Selon moi, la maîtresse de petite maison fera bien de choisir ces dernières étoffes, parce qu'elles se salissent moins. Il y a trois manières de préparer ces chemises ou surtouts de fauteuils : 1°. en les attachant sur les côtés de la partie inférieure du dossier avec des rubans de fil; 2°. en les boutonnant; 3°. en les cousant partout, et en les entrant par la partie supérieure du fauteuil. Cette dernière façon est moins assujettissante; mais elle ne réussit complétement que pour les bergères, parce que le coussin se revêt d'une toile à part.

Que le bas prix des pendules et vases d'albâtre n'engage point la maîtresse de la petite maison à en garnir sa cheminée, parce que l'éclatante blancheur de ces objets ferait désagréablement ressortir la simplicité de l'ameublement. L'albâtre français (pierre jaunâtre à veines) convient mieux : le prix n'en est guère plus élevé ; mais il doit être placé sur une cheminée de couleur foncée, noire même, car déjà l'encadrement doré de la glace nuira à l'effet de cet ornement. Des flacons de cheminée sont de bon goût. Il convient alors de les avoir de couleur rose ou bleue.

J'engage fort la maîtresse de maison d'avoir un *garde-cendres*. Ce joli meuble, de moderne invention, est très utile pour la propreté de l'appartement, pour sa sûreté même, car il empêche les charbons et petits tisons de rouler sur le tapis ; il est encore très commode pour se chauffer les pieds, que l'on appuie sur la baguette de fer, ou la chaîne dorée qui le traverse dans la partie du milieu. Il faut le prendre à ressorts, afin qu'il puisse s'étendre et s'accourcir à volonté, suivant les cheminées. Rien de plus facile que de conserver un garde-cendres dans son neuf : ses dorures se lavent avec une éponge imbibée de vin chaud ; le fer se nettoie avec du papier à dérouiller, et le reste se répare avec du vernis que l'on applique au moyen d'un petit pinceau.

On ne saurait trop prendre de précautions contre le feu : la maîtresse de maison aura donc une suite de feuillets de fer-blanc, ayant la forme d'un petit paravent, de la hauteur d'environ un pied ; cela se nomme garde-feu. Quand elle aura à sortir un moment, et ne voudra point

éteindre son feu, elle étendra cette machine devant le foyer. On en fait en tissu métallique à jour, avec jolies bordures de couleur. En rentrant, on replie le garde-feu, et on le place dans le coin arrière de la cheminée.

Le manque de fortune n'est point le principal, le véritable obstacle à se procurer des objets commodes et de bon goût, c'est le manque d'industrie. Ainsi, il est très agréable d'avoir un tapis devant la cheminée; même, par le temps qui court, cet objet et tous ceux analogues sont utiles pour faire juger favorablement des maîtres de la maison. Pour peu que la maîtresse soit adroite et qu'elle veuille utiliser ses loisirs, elle s'en procurera un fort joli, avec infiniment peu de frais, en achetant un canevas préparé, de la grandeur convenable, chez les marchands de tapis, et en le travaillant d'après les indications que j'ai données dans le *Manuel des Demoiselles*; elle se donnera de même des tapis de coussins, de lampes, vases, qui servent à garnir la base de ces deux derniers objets, et à préserver le marbre et l'acajou qu'ils pourraient rayer.

Pour être essentielle, une femme ne doit point négliger d'être agréable. La maîtresse de maison conservera donc son teint pour plaire à son mari, et à cet effet, elle aura un écran; non de ces écrans à la main, qui ne sont bons qu'en visite de cérémonie; non aussi de ces écrans à ressorts, qui coûtent au moins 50 francs, somme qu'elle ne pourrait raisonnablement mettre à un meuble d'agrément : elle aura un écran qu'elle fera elle-même; voici comment : elle achetera trois quarts d'aune de taffetas vert émeraude; elle le clouera par un bout, après une petite baguette de bois noir et vernis, qui dépassera un peu sa largeur

de chaque côté ; par l'autre bout elle enveloppera une grosse barre ou rouleau de plomb, de la largeur qu'elle aura laissée au taffetas, car elle doit enlever une bande de quatre à six pouces sur cette largeur : la couture du taffetas sur la barre sera couverte d'une ganse verte ; elle roulera ensuite le taffetas sur la barre de plomb, qui doit avoir une face carrée, et l'appliquera sur la cheminée, de manière à ce que le taffetas tombe devant le feu à la hauteur qu'elle désirera. On sent que rien n'est plus capable de préserver la vue et la peau, lorsqu'on s'avance pour se chauffer. Pour plus d'économie, on peut remplacer le plomb par une bûche de poêle, enveloppée préalablement de toile ; pour plus d'élégance et de commodité, on peut substituer à ces deux choses une grosse baguette de fer, terminée par deux points d'appui, présentant diverses figures. Cela vaut mieux quand la cheminée est étroite, et surtout est plus gracieux, mais a moins de solidité.

Il était de bon goût, il y a une dixaine d'années, de placer une cuvette et son aiguière sur la commode, meuble obligé de la chambre à coucher ; mais cet usage n'est plus reçu maintenant : des tasses, ou même un déjeuner de porcelaine, ne sont guère de meilleur ton. On met à présent en place *un verre d'eau sucrée*, c'est-à-dire un joli plateau, supportant une carafe, un sucrier, un flacon et un verre à pied en cristal : de chaque côté on peut mettre indifféremment des vases, non sous verre, des flambeaux, etc. De petits tapis doivent se trouver sous tous ces objets. Il est encore de bon ton de placer sur la cheminée, la commode ou le sécretaire, ces vases de porcelaine, formant à la fois théière et veilleuse, une boîte à thé en cristal pour la chemi-

née, ou en bois précieux), de jolis nécessaires, de grosses pelotes de toilette, brodées avec soin, avec ou sans transparent rose, des lampes. On doit trouver dans une chambre à coucher une *tricoteuse* ou jolie petite table en acajou pour travailler ; un guéridon, une toilette à pied, avec glace ronde et tablette de marbre, une table de déjeuner à un seul pied, des vide-poches, des chiffonnières, un lavabo, une armoire à porte de glace, ou une psyché, sont les meubles des opulentes chambres à coucher, dans lesquelles, dès que la localité le permet, on introduit une causeuse.

On remplace les porte-allumettes par un verre rempli de petits papiers roulés : il est de bon goût d'avoir de très petits vases en porcelaine, à placer un bouquet de violettes. Sous le moindre vase, verre, flacon, on doit trouver une petite rondelle de toile cirée, d'après la nouvelle méthode. Ce genre de tapis offre autant d'économie que de propreté.

Le lit demande un soin particulier : qu'il soit en acajou, à bateau, avec un tapis devant pendant l'hiver. Autrefois on plaçait la table de nuit près de la tête ; mais cela ne se fait plus que lorsqu'on est couché. Si le lit est parfaitement bon, il sera composé d'un sommier de crin, d'un matelas, d'un lit de plumes et d'un autre matelas. Un peu moins bon, mais beaucoup moins cher, il aura une paillasse ouverte ou piquée, un peu haute, deux ou un seul matelas et un lit de plumes. Les paillasses ouvertes ont l'avantage de permettre de soulever la paille ; mais le lit est souvent moins régulier qu'avec l'autre genre de paillasses. On couvre les matelas en toile blanche de coton, ou en toile à carreaux, de couleur, dites

toiles à matelas (1). La première méthode est plus distinguée, et apporte plus de chaleur ; elle rend aussi le matelas plus moelleux. Au reste, quel que soit le choix que vous ayez fait pour la *couche* du lit, voici comment il faut le faire : chaque matin vous commencerez par mettre des coulisses adaptées aux roulettes du lit, si un tapis à demeure se trouve dans la chambre, ou si ces roulettes rayent le parquet ou carreau frotté. Les coulisses sont deux bandes plates, en bois, sillonnées par une rainure, et dépassant un peu par leur longueur la largeur du lit, qu'elles reçoivent lorsqu'on le roule. Les couvertures doivent être bien secouées, aux croisées ouvertes, si le temps le permet, et les draps exposés à l'air : c'est une mesure d'hygiène recommandée par d'habiles médecins, et dont la raison se conçoit. Les émanations du corps, l'insensible transpiration, la sueur, ont besoin d'être dégagées pour rendre le coucher parfaitement sain : d'après ce motif, des professeurs d'hygiène conseillent même de ne placer que le soir les draps au lit ; mais ce serait un assujettissement désagréable, et il suffit de secouer les draps et de les laisser quelque temps à la croisée. Les matelas seront retournés et levés chaque matin : quant au sommier et à la paillasse, on se contente de les retourner chaque huitaine ou quinzaine. La manière de battre le lit de plumes est importante ; car il faut qu'il baisse insensiblement à l'endroit des pieds, gonfle au milieu, et soit légèrement levé à la tête. Pour cela, on prend le bout du lit situé vers le pied, et on le secoue de

(1) Il est bon de faire garnir la couture du matelas avec un galon de laine.

toute sa force, de manière à renvoyer toute la plume vers la tête; ensuite, en le pressant, on la ramène selon le but désiré; on retourne le lit, on l'égalise, puis, lorsqu'il est bien gonflé, on pose doucement le matelas dessus, en le soulevant. On remet ensuite les draps et couvertures, on roule bien le traversin dans le drap de dessous, et l'on passe celui de dessus avec la couverture qu'il replie sous le traversin. Le soir, en faisant la couverture, on retire ce drap de dessous le traversin, et on laisse le lit demi-ouvert.

On ajoute un oreiller long ou traversin de paille au pied du lit pour soutenir la courte-pointe, ou faire agréablement draper le couvre-pied de mousseline, que l'on relève de manière à laisser paraître les côtés du lit qui forme bateau. Quelques personnes jettent le couvre-pied sur les deux montans du bois de lit. Ce couvre-pied doit être ou brodé (mais sans garnitures ajoutées, à plis, ce qui est extrêmement ancien), ou garni de franges pareilles au lit; on met dessous une courte-pointe de couleur, quand les draperies sont différentes; souvent aussi on recouvre ce couvre-pied de mousseline, d'un couvre-pied d'édredon très gonflé, ordinairement en taffetas vert. Lorsque la courte-pointe de couleur n'est pas accompagnée du couvre-pied de mousseline, on ne peut mettre le couvre-pied d'édredon, parce que les deux couleurs trancheraient désagréablement. (1)

Afin de n'être pas embarrassé par les rideaux lorsqu'on ouvre les fenêtres, il faut les placer

(1) On emploie fort élégamment un couvre-pied tricoté à jour, en cachemire : ce couvre-pied ne sert que pendant l'hiver.

à poulies, c'est-à-dire mettre une petite poulie de chaque côté des tringles, au haut de la fenêtre, et une autre poulie de chaque côté, en bas ; on passe ensuite un long cordon dans les boucles des rideaux en même temps que la tringle, on le passe dans les poulies du haut et du bas, on en laisse pendre un long bout, que l'on tire pour fermer et ouvrir le rideau. Ce mode a l'avantage de conserver les rideaux propres, parce qu'on n'est point obligé d'y porter les mains. Les rideaux doivent être relevés au moyen de gros cordons doubles que soutiennent de très longues patères. Plus la tige en est grosse et longue, plus elles sont de bon goût.

Quant aux demi-rideaux de gaze que l'on applique sur les vitres, il faut les fixer par le haut et par le bas, cela étant plus distingué. Les gens qui visent à l'économie les posent au moyen d'un cordon passé dans une coulisse, et fixé après des clous; mais les rideaux penchent désagréablement au milieu : il vaut infiniment mieux se servir de légères tringles de cuivre, que l'on introduit dans la coulisse ; de cette manière on ne craint point la rouille que déposent les tringles en fer, et l'on n'est point assujetti à placer et déplacer à chaque blanchissage des petites boucles aux rideaux. Au reste, les boucles de cuivre peuvent aller au blanchissage, et si la maîtresse veut épargner du temps, elle peut les coudre à demeure. Cependant leur frottement use toujours le linge, et peut-être vaudrait-il mieux, comme beaucoup de ménagères le pratiquent, coudre une boucle de ruban de fil étroit à la place de chaque boucle de cuivre, et passer ensuite celle-ci dans les deux boucles formées par cette boucle abaissée au milieu, qui

se nouent et fixent la boucle de cuivre lorsqu'on la relève.

Je n'ai pas trouvé jusqu'ici l'occasion de conseiller à la maîtresse de maison d'avoir un secrétaire à ressort, c'est-à-dire qui ne puisse retomber de lui-même lorsqu'il est ouvert : cette précaution, toujours utile pour soi-même, est indispensable lorsqu'on a des enfans.

La chambre doit être chaque jour balayée, frottée avec soin ; les meubles, gravures, corniches, doivent être fortement essuyés avec des chiffons de laine, et ensuite époussetés. Il est bon de laisser un peu d'intervalle entre le balayage et ce frottement, afin de laisser tomber la poussière. Les meubles ne seront exposés ni à l'humidité ni au soleil. Quoique très soigné, ce nettoyage journalier doit être exécuté promptement ; j'indiquerai plus loin en détail les nettoyages de chaque semaine, chaque année, chaque mois, et les diverses recettes qu'il convient d'employer à cet effet.

Une chambre à coucher ne présentera jamais ce bel ordre si agréable à l'œil, et qui donne une idée si favorable de la maîtresse de maison, si elle est dépourvue des dégagemens nécessaires, c'est-à-dire d'armoires à porte-manteaux, indispensables pour suspendre les robes garnies, de soie et les robes empesées, ainsi que pour ranger les fichus et collerettes à tuyaux. Une armoire semblable, quoique disposée et fermée avec moins de soin, est encore très utile pour suspendre les vêtemens du matin et ceux que l'on n'a point le temps de plier. La maîtresse de maison ne doit négliger aucun moyen de tout ranger promptement et complétement.

Lorsqu'elle serait extrêmement simple dans sa

parure, elle devrait être recherchée dans sa propreté, et par conséquent avoir un cabinet de toilette qui, en outre, lui aidera beaucoup à ranger ses effets et à dégager sa chambre. On y met la table de nuit, les oreillers, la veilleuse pendant le jour. Une table garnie de tiroirs, une toilette portative à miroir carré, une cuvette avec son aiguière, une petite fontaine filtrante, quelques porte-manteaux pour suspendre les vêtemens et peignoirs, un dégagement pour conduire à la garbe-robe, tel doit être le simple cabinet de toilette d'une modeste maîtresse de maison. Ce n'est que là qu'il peut et doit se trouver de petits tabourets en paille ou couverts d'étoffes pour mettre les pieds. Les coussins les remplacent dans les appartemens, et les tabourets dits *en X*, pour s'asseoir, sont un meuble de riche salon ou de boudoir.

CHAPITRE V.

La cave. — Choix et soin d'une bonne cave. — Provision du vin. — Collage du vin. — Précautions a prendre pour le mettre en bouteilles. — Vin d'entremets ou de dessert. — Distribution du vin. — Nécessité d'avoir un caveau. — Recettes diverses pour la préparation et conservation des boissons.

Le soin de la cave dépend ordinairement du maître de la maison ; cependant il peut arriver, par mille circonstances, que la femme en soit chargée, et rien de ce qui constitue le bon ordre de l'intérieur ne doit lui être étranger.

Elle fera donc en sorte que la cave soit située au nord, et qu'elle ne soit pas trop élevée; elle en fera fermer les soupiraux avec des paillassons pendant les grandes chaleurs et les fortes gelées; elle en éloignera les légumes, le bois, surtout le bois peint, ainsi que toutes choses étrangères, une cave ne devant absolument contenir rien autre chose que le vin. La maîtresse de maison ne souffrira donc pas qu'on y mette des pots de fleurs; elle veillera aussi à ce qu'il n'y ait aucune mauvaise odeur; souvent le conduit des latrines, passant près des murs de la cave, l'infecte, principalement dans les temps humides. Si l'on a ce désagrément, on fera clore la partie infectée, et l'on s'en servira pour mettre tous les objets qu'il faut bannir de la cave du vin. La plus grande propreté doit se remarquer dans les caves; le fond doit en être uni et battu. Chaque mois, la maîtresse fera balayer le dessous des chantiers sur lesquels sont posés les tonneaux, essuyer soigneusement avec des torchons grossiers les cercles, les douves : ces précautions sont nécessaires pour éviter l'humidité et l'accroissement des mousses qu'elle produit, ce qui finirait par faire pourrir le bois des futailles, et entraînerait la perte du vin. En essuyant et examinant les pièces, si l'on s'aperçoit que le vin coule par un trou de ver, ou même seulement de ce trou, sans que le vin coulât encore, on agrandirait ce trou avec une vrille, et l'on y mettrait un fausset. A chaque pièce que l'on ôte, ou que l'on met sur les chantiers, il faut bien examiner s'ils sont en état. Enfin, pour dernière précaution, la maîtresse évitera que sa cave soit à l'abri du passage des voitures, car la commotion peut faire tourner le vin et le changer en vinaigre; du moins elle

évitera, si elle ne peut faire autrement, de placer des tonneaux du côté de la rue.

Les premiers jours du printemps sont le temps favorable pour faire sa provision de vin, parce qu'alors les gelées sont passées, et que les chaleurs ne se font point sentir encore. Achetez votre vin, autant que possible, chez les propriétaires, afin de l'avoir naturel. Le vin de l'année, quelque bon qu'il soit d'ailleurs, n'est jamais assez fait pour n'être pas vert et âpre. La maîtresse de maison s'arrangera donc pour qu'on ne le boive que deux ans après qu'il aura été récolté, et, à cet effet, sa cave contiendra la provision de l'année courante, quand celle de l'année suivante arrivera. Celle de l'année courante doit être moitié en bouteilles, moitié en pièces; car pendant que cette moitié, mise en bouteilles, se consomme, l'autre s'améliore dans les tonneaux, pourvu qu'on ait exactement le soin de remplir les tonneaux avec le même vin : il suffit de prendre ce soin une fois par mois. Si la modicité de la fortune ne permet pas ainsi de sacrifier au bout d'un certain temps une pièce de vin pour suppléer à l'évaporation des autres, ou que l'on ne puisse en avoir que deux ou trois pièces, on fera bien de le mettre tout en bouteilles : la maîtresse de maison consultera, à cet égard, ses moyens.

Le vin qu'elle achète doit être toujours soutiré; il a déjà six mois de date, et par conséquent a subi chez le propriétaire toutes les variations qui demandent le plus de surveillance. Ainsi donc, ôté de dessus sa lie, et rendu dans la cave de l'acheteur, le vin n'exige aucun soin jusqu'à ce qu'on se dispose à le mettre en bouteilles; alors, trois ou quatre jours avant cette opéra-

tion, il faut *le coller*. Si cependant on s'aperçoit que le vin ait été mal soutiré, ou que l'on tarde à le mettre en bouteilles, on *le tire à clair*. Pour cela, on fait passer le vin de dessus la lie dans un autre vaisseau bien net à l'aide d'un boyau de cuir, afin que le vin ne s'évente pas. Revenons maintenant au collage.

La méthode la plus ordinaire pour la clarification du vin est l'emploi des blancs d'œufs pour le vin rouge, et de la colle de poisson pour le vin blanc. Quatre blancs d'œufs suffisent pour coller une pièce de vin rouge de deux cent cinquante à deux cent soixante bouteilles. Vous commencerez par retirer cinq à six bouteilles du vin que vous voulez clarifier; vous battez ensuite les blancs d'œufs avec une chopine de ce vin; vous introduisez dans le tonneau, par la bonde, un bâton fendu, par le moyen duquel vous agitez fortement le liquide en lui imprimant un mouvement circulaire; vous retirez le bâton, et versez les blancs d'œufs avec un entonnoir que vous rincez avec un peu de vin, ainsi que le vase qui les contenait, afin de ne rien perdre de la dose nécessaire. On agite de nouveau le liquide avec le même bâton; on remplit la pièce, sur laquelle on frappe avec une *batte* pour faire dégager toutes les bulles d'air et détacher la mousse. On la ferme ensuite avec une bonde fraîchement garnie d'une toile ou d'un papier nouveau. Le vin, ainsi collé, peut être mis en bouteilles trois jours après; mais il n'y aurait aucun inconvénient à le laisser reposer davantage. La colle de poisson se trouve toute préparée chez les épiciers : il en faut un litre pour une pièce de vin blanc de deux cent cinquante à deux cent soixante bouteilles; mais

j'invite la maîtresse de maison à choisir de préférence la gélatine d'Appert, dite *colle à vins*, qui se vend 3 francs la livre, rue Moreau, n° 17, faubourg Saint-Antoine. Le collage s'opère de la même manière que celui du vin rouge.

Autant qu'il se peut, ne mettez le vin en bouteilles que par un temps sec et beau. Choisissez toujours des bouteilles de bonne qualité, et de même forme et dimension. La qualité contribue à la conservation du vin, et la ressemblance des formes et dimensions les rend plus faciles à ranger en piles, et moins sujettes à se casser.

Il est une précaution journalière à prendre pour diminuer le travail que l'on a lorsqu'on met du vin en bouteilles, et aussi pour qu'elles ne contractent pas de mauvais goûts souvent tenaces. Pour cela, vous aurez à demeure dans un coin de la cour, sous un hangar ou dans l'office de la cuisine, au-dessus d'un baquet, une de ces planches trouées propres à tenir les bouteilles renversées. A mesure que l'on videra des bouteilles, vous les ferez rincer et nettoyer avec l'*outil-brosse*. S'il y a quelque bouchon ou partie de bouchon, vous le ferez extraire au moyen d'un cordon à l'extrémité duquel on aura fait un gros nœud; on entre ce cordon dans la bouteille, et en le retirant on amène le bouchon. Ces bouteilles bien nettoyées et rincées seront mises dans la planche trouée. Le lendemain, on les ôtera en en mettant d'autres, et on les portera dans la cave, lorsqu'on ira y chercher la provision du jour; elles y seront rangées en pile, et toutes prêtes lorsqu'on voudra les remplir de vin. Il ne se trouvera de cette façon aucune humidité dans la cave. Quand on aura mis le vin en bouteilles, on les couchera sur le sable, en les alter-

nant, c'est-à-dire en mettant le cou de l'une vers le fond de l'autre, ainsi de suite. On mettra ensuite une couche de sable sur ce lit de bouteilles, puis un second lit, et ainsi de suite jusqu'à peu près hauteur d'appui. On donnera à ces lits de bouteilles, ainsi superposés, une forme carrée, et on les maintiendra bien solidement entre des planches. On se sert aussi, et plus avantageusement, de lattes de chêne. Voyez *Manuel d'Economie domestique.*

Les vins d'entremets et de dessert doivent être rangés avec le plus grand soin, mais dans l'appartement et les bouteilles debout. Il est bon de les séparer d'après leurs espèces, de donner à chacune d'elles une forme de bouteilles différente (formes adoptées, au reste), et de les étiqueter. Chaque espèce doit avoir un coin ou niche; quelques personnes posent les bouteilles sur des rayons. Ces vins ne s'altèrent pas quand les bouteilles ne sont pas pleines.

A moins que vous n'ayez une ancienne domestique en qui vous mettiez votre confiance, allez vous-même chercher le vin à la cave, ou chargez de ce soin un de vos enfans s'ils sont grands. Il ne faut point exposer à la tentation des sujets que vous ne connaissez point encore : songez à vous informer si leur constitution n'est point nuisible au vin, ce qui arrive quelquefois. Au reste, quand vous ferez des crêmes, des confitures, la lessive, vous prendrez bien garde à l'état de santé de vos bonnes et au vôtre, parce que toutes ces préparations en souffriraient plus ou moins selon les individus.

Faites en sorte à donner chaque jour un verre ou demi-verre de vin à vos domestiques; si ce n'est point l'habitude de la ville que vous habi-

tez, substituez-y du cidre, du poiré, de la piquette, parce qu'en travaillant beaucoup, il faut une boisson légèrement spiritueuse, et qu'il ne faut point que vos domestiques croient être mieux ailleurs que chez vous. Vous pourrez même les dimanches leur donner un verre de vin.

Lorsqu'il reste plusieurs bouteilles entamées, et qu'on ne veut point les descendre à la cave, ce qui est une sujétion, on les met dans le buffet; alors le vin se détériore, et souvent s'aigrit en été. Ayez dans l'office un petit caveau frais pour cet usage; vous y rangerez aussi les sirops, et, quand il n'y aura point de vin, diverses choses que vous voudrez tenir au frais. Mettez les bouchons de liége dans un endroit sec.

Voici les petits ustensiles de cave que vous devez tenir toujours propres, et suspendus ou rangés sur des planches au-dessus du caveau : des entonnoirs de diverses grandeurs, un vilebrequin à tonneau, une sonde, quelques vrilles, des cannelles. Maintenant, voyons les recettes qui peuvent être utiles à la maîtresse de maison pour la tenue de sa cave.

Moyen de rétablir les vins tournés et échaudés, de M. Berton.

On sait que les vins sujets à la décomposition, désignée par les vignerons par le nom *de tournure*, ont une teinte violette ou presque noire, et prennent une odeur et une saveur désagréables. C'est qu'alors il s'est formé de la potasse aux dépens du tartre et de la matière colorante du vin. Ajoutez de l'acide tartrique à ce liquide décomposé : l'acide s'emparera de la potasse, le tartre se déposera au fond du vase, et le vin re-

prendra sa saveur et son odeur primitives, pourvu qu'il ne soit tourné que depuis un an. Il faut une demi-once d'acide tartrique pour chaque hectolitre de vin.

Moyen très simple de purifier les futailles.

Frottez d'huile d'olives les parois intérieures, et même la bonde des tonneaux gâtés ; à une première couche, ajoutez-en une seconde, après laquelle vous verserez immédiatement dans chaque vase un grand verre d'eau-de-vie. Bondonnez de suite, et agitez en tous sens. Le lendemain, remplissez de vin nouveau, et plusieurs mois après, le vin dégusté n'offrira aucune altération, comme l'a prouvé l'expérience.

Moyen de préserver les vins de la graisse, d'après l'expérience de M. Sorriot, propriétaire à Nancy.

« Je préviens, dit-il, le moment de la fermentation en faisant traverser le vin deux ans de suite, deux fois chaque année, dans la première quinzaine de mars et sur la fin de juillet. Au mois de mars, ils sont clairs ; mais ils ne sont pas limpides, et font encore un dépôt assez considérable. Après la traversée de juillet, ils sont plus dépouillés ; mais ce n'est qu'après avoir été traversés la deuxième année, qu'ils ont ce beau brillant qui plaît tant à la vue. Enfin, ce n'est qu'à la troisième année, et les suivantes, que je me contente de ne les faire traverser qu'une seule fois à la fin de juillet. Depuis cinquante ans que j'ai suivi constamment cette méthode, je n'ai jamais eu de vins gras, ni gâtés en aucune manière. »

Manière de vieillir le vin de Bordeaux.

Retirez un verre de vin de chaque bouteille, que vous reboucherez bien; mettez-les dans un four de pâtisserie à une chaleur modérée et graduée. Au bout de quelques heures, le four refroidi, on en retire les bouteilles, on les remplit, et on les descend à la cave. Le lendemain, ce vin de Bordeaux de deux ou trois ans en a dix ou douze. On peut tenter sur d'autres vins ce procédé, que mettent en usage tous nos restaurateurs.

Manière d'obtenir du vin de paille et de Tokay.

Ces deux vins si justement estimés, et que l'on prépare dans le Haut-Rhin, peuvent s'obtenir par les procédés suivans.

Pour faire le premier, on prend du raisin parfaitement mûr, on le suspend dans une pièce haute, on le visite de temps en temps pour en séparer les grains offensés : il passe ainsi son hiver; s'il vient à geler, on le laisse dégeler. On prolonge ainsi sa conservation le plus possible; on l'exprime, et on en fait fermenter le moût. La fermentation en est lente; quand elle est arrivée à son terme, on soutire, on clarifie, et on met en bouteilles. Le nom de vin de paille lui vient de ce qu'on étendait le raisin sur de la paille; mais il est préférable de le suspendre, et c'est ce qui se pratique aujourd'hui.

Pour obtenir du vin de Tokay, M. Cadet de Vaux met de la craie dans du vin de paille.

Vin de grenier.

Dans la Lorraine, aux environs de Nancy, on

fait un vin préparé comme le précédent. A la fin de décembre, on l'exprime, on le met à fermenter, et c'est dans la lune de mars, par un jour sec et beau, qu'on le met en bouteilles ; on les ficelle, on les goudronne pour les porter au grenier, d'où lui vient son nom. Lorsqu'on en brise le fil de fer qui retient le bouchon, il suffit de faire une légère friction avec les deux mains du haut en bas pour faire sauter ce bouchon, comme pour le Champagne.

Vin cuit du Dauphiné.

La ménagère choisira du raisin blanc parfaitement mûr, et de l'espèce la plus sucrée, tel que le mélier blanc : le chasselas ne convient pas. Elle prendra vingt-quatre pintes de moût de ce raisin, le fera réduire à petit bouillon du quart ou du tiers ; elle aura un bâton qui servira d'étalon ; on le marque à la hauteur de seize pintes pour le tiers, et de dix-huit pour le quart. Le moût évaporé, on y met de la craie ; on laisse bouillir, refroidir, déposer, on passe à la chausse. Quand le moût est parfaitement clair, on le mêle avec l'infusion des arômes, préalablement faite d'un mois à l'avance, et filtrée.

Cette infusion se compose de cinq pintes d'eau-de-vie ; cannelle, gérofle, de chaque, vingt-quatre grains ; vanille, demi-gros ; iris de Florence, un gros ; douze amandes amères d'abricot ou de pêche. On peut s'épargner de filtrer l'infusion, en suspendant dans l'eau-de-vie les arômes pulvérisés et enfermés dans un nouet. Ce vin très bon est bon à boire le jour même.

Vin de Malaga.

Quand le raisin est parvenu à maturité, on en

tord la grappe ou bien on la détache, et on l'expose sur un roc au soleil ardent. Ce raisin perd ainsi la moitié de son poids : alors on le foule, on l'exprime, et on en a un véritable sirop de raisin. On met ce moût fermenter, et la fermentation en est très lente, parce qu'il n'y a plus de proportion entre l'eau et la matière sucrée. La fermentation enfin achevée, on a le *vin mère de Malaga*, car il ne faut pas croire que ce sirop soit ce vin de Malaga qu'on livre dans le commerce. Sur une pièce de très bon vin blanc, obtenu par les procédés ordinaires de vinification, on ajoute une quantité déterminée de pots du *vin mère*, et chaque pot donne une feuille de plus au vin de Malaga. La maîtresse de maison pourra aisément essayer ce procédé, qui réussit avec tant de succès en Espagne.

Du Bouquet des Vins.

La maîtresse de maison sait que tout bon vin a un bouquet. Pour lui faire sentir la violette, elle y ajoutera un peu d'iris en poudre ; le muscat, elle le parfumera avec de la fleur de sureau sèche. Quant aux bouquets composés, de la framboise infusée dans l'eau-de-vie, un peu de fleur d'orange, de cannelle, vanille, etc., en seront l'arôme. Les arômes s'emploient seuls ou mélangés. Si la liqueur doit avoir un goût déterminé, on emploie les arômes de manière que le goût déterminé domine ; ainsi pour une liqueur au citron, on verse pour deux pintes de liqueur, deux fois plein un dez à coudre d'esprit de citron et une seule goutte d'huiles essentielles de vanille, bergamote, pour former l'arrière-goût. Il faut bien faire attention à ne pas forcer ces derniers arômes.

Vins de Fruits, Vin de Cerises blanches.

Prenez des cerises blanches, qui sont les plus sucrées; faites-les légèrement cuire et infuser dans un mélange d'une pinte de vin et d'une demi-pinte d'eau-de vie, vous aurez un vin infiniment agréable, auquel le noyau qu'on a concassé donne une légère odeur de vanille. On passe l'infusion, on exprime et on filtre sans ajouter de sucre.

Vin de Groseilles.

Choisissez les groseilles les plus mûres, sans les égrainer, ce qui serait trop long à faire; mettez-les dans une chaudière, et conduisez le feu jusqu'à l'ébullition; le suc de la groseille se déféquera de lui-même et coulera clair; si on l'écrasait, on aurait trop de lie. Quand il est cuit, on le passe et on jette plusieurs eaux chaudes sur le marc pour le laver. On mêle cette eau avec le jus bouilli, on laisse le tout fermenter pendant quelques jours, puis on met en bouteilles.

Moyen très simple de rendre le vin mousseux.

Dans ses *Lettres sur l'Économie domestique*, madame Pariset indique cette recette très facile pour se procurer un vin blanc mousseux presqu'aussi agréable que celui de Champagne. Ayez le premier vin blanc venu, pourvu qu'il soit bien clarifié et de bonne qualité; mettez au fond de chaque bouteille une forte pincée de sucre candi et deux grains de raisin sec; ficelez le bouchon avec du fil de fer, et au bout d'un mois ce vin sera parfaitement mousseux.

Cidre que l'on peut faire pour les ouvriers, les domestiques, et pour boire l'été entre les repas.

Faites une ouverture d'un pied en carré à un tonneau de deux cent soixante bouteilles et du côté de la bonde; mettez dans ce tonneau vingt-cinq livres de poires et autant de pommes séchées au four; remplissez le tonneau d'eau, et bouchez l'ouverture avec une planche épaisse et carrée, à laquelle on met une poignée, afin de pouvoir la placer et l'ôter aisément après treize jours de fermentation; versez dans le tonneau, par la même ouverture, deux litres d'eau-de-vie, et deux jours après, mettez le cidre en bouteilles. Ne les couchez point en les rangeant à la cave. Si vous voulez le colorer, mettez, en même temps que l'eau-de-vie, deux onces de pétales de coquelicots secs. On peut aussi mêler aux pommes et poires du raisin sec. Cette boisson économique est agréable et saine.

Manière de vieillir l'eau-de-vie.

Pour donner à l'eau-de-vie nouvelle le goût et les propriétés de la plus vieille eau-de-vie, vous n'aurez qu'à mettre dans chaque bouteille cinq à six gouttes d'alcali volatil.

CHAPITRE VI.

NOURRITURE. — ORDRE POUR L'HEURE ET LA COMPOSITION DES REPAS. — VARIÉTÉ. — COMPTES. — SOIN DES DIVERSES SUBSTANCES. — MANIÈRE D'UTILISER LES RESTES ET DE RAJEUNIR LES PLATS. — ASSAISONNEMENS. — NOURRITURE DES DOMESTIQUES. — LIVRES DE CUISINE. — FARINES DE M. DUVERGIER. — TABLETTES DE BOUILLON DE M. APPERT. — RECETTES DIVERSES DE METS ÉCONOMIQUES, FACILES ET PEU CONNUS.

La maîtresse de maison doit considérer la nourriture sous le triple rapport de la santé, le plaisir et l'économie. Si la pensée de ces trois motifs l'anime constamment, non seulement mes conseils lui paraîtront faciles, mais elle y suppléera dans toutes les occasions qu'il m'est impossible de décrire et de prévoir.

Son premier soin sera de fixer des heures invariables pour les repas, d'après l'état de son mari et les habitudes reçues. Comme maintenant on dîne presque partout à cinq heures, que cette heure est généralement commode et qu'il est désagréable d'être dérangé, prenons donc cinq heures, mais évitons de ne faire que deux repas par jour, c'est-à-dire de déjeuner seulement de dix à onze heures, car c'est un mauvais régime. Selon moi, il serait préférable de déjeuner à neuf heures, dîner à trois, souper légèrement à dix; mais puisque le dîner doit être à cinq, déjeunez légèrement de huit à neuf, faites un second déjeuner en laitage ou fruits, de midi à

une heure. Les heures une fois adoptées d'après les convenances de votre intérieur, que rien ne puisse les déranger, car si la domestique pense qu'on attendra, elle retardera ensuite; ou si elle est exacte, les ragoûts seront brûlés, les sauces tournées; on emploiera beaucoup plus de combustible, et il en coûtera davantage pour manger un mauvais dîner. Que la règle de vos repas ait donc, en quelque sorte, force de loi; n'attendez jamais ni personne de la maison, ni convives invités; qu'on en soit bien persuadé, et que si l'on a besoin de faire avancer ou retarder l'heure des repas, on vous en prévienne à l'avance, afin que les préparatifs soient faits en conséquence et que les mets n'en souffrent pas. Outre l'ordre du temps des repas, la bonne ménagère veillera à l'ordre de leur composition. Par exemple, si son dîner consiste en un potage, le bœuf, une entrée, un roti, une salade et deux plats de dessert, ce nombre de plats doit toujours reparaître avec les modifications nécessaires, c'est-à-dire que si l'entrée est légère (supposons une fraise de veau), le roti sera fort (supposons un gigot de mouton), ou bien il sera composé de deux pigeons quand l'entrée sera un abondant ragoût de viande et de légumes. Ces modifications, qui ne détruisent point l'ordre du repas, sont indispensables en ce qu'elles procurent la même quantité de nourriture, et surtout qu'elles y mettent de la variété. En ordonnant chaque matin les repas du jour, la maîtresse doit se rappeler les mets le plus anciennement servis, afin de les ramener successivement de manière à ce que l'on ne voie pas toujours la même chose. Je lui conseille de varier aussi les potages, le bouilli; tantôt, pour les premiers, en servant du

riz, du vermicelle, de la soupe au gras ; tantôt pour les seconds, en accompagnant le bœuf de cornichons, en le relevant d'une sauce aux câpres, en le faisant panner et griller, ou en le mettant en salade. Elle doit aussi à cet égard mettre les jours maigres à profit, et sans recourir aux primeurs (moyen assuré de payer fort cher de mauvaises denrées), profiter de la saison pour que sa table soit variée d'une manière agréable. Ce soin la dispensera de la recherche dans les assaisonnemens, témoignera de son attention pour le bien-être de son époux, et lui deviendra en très peu de temps chose si facile, qu'elle ne s'en apercevra même pas.

Les détails de la nourriture son extrêmement multipliés, et cependant il faut tous les connaître, les relater, les calculer, savoir au plus juste ce qu'on dépense chaque année, chaque mois, chaque semaine, chaque jour. Pour y parvenir, il faut payer chaque mois le boulanger, le boucher, l'épicier, le charcutier, s'il y a lieu ; porter leurs comptes sur le grand livre de dépenses, et avoir un autre petit livre sur lequel on inscrira chaque jour tout ce qui s'achetera pour la table ; on en fera le relevé chaque semaine, et au bout du mois, additionnant les calculs des quatre semaines, on portera le total sur le grand livre. De temps à autre on y jettera les yeux, on examinera si la dépense est égale d'un mois à l'autre : on se rendra compte des motifs, des circonstances qui ont pu la diminuer ou l'accroître, et, de cette façon, on ne dira jamais comme trop de femmes, *je ne sais pas comment cela se fait.*

Quelque fortune qu'ait la maîtresse de maison, quelque confiance qu'elle ait en ses domestiques,

elle ne se contentera pas de commander les repas d'après ce qui a été dit précédemment; elle veillera à ce que les provisions journalières soient faites de bonne heure, afin de mieux choisir et de payer moins cher; elle examinera si le poids est juste, si les objets sont de bonne qualité; elle les fera disposer de la manière la plus avantageuse pour la garde, dans l'office de cuisine ou le garde-manger; elle fera préparer soit la viande de boucherie, soit les volailles, ou les poissons. Pour les volailles, elle les fera vider, c'est-à-dire ôter les boyaux, le foie, le gésier; et, dans l'intérieur du corps, elle fera mettre du sel égrugé, avec un peu de thym.

Si ce sont des poissons frais, elle les fera bien essuyer avec un linge blanc un peu ferme, en ayant soin surtout de ne point altérer la peau, et elle fera remplir les ouïes de sel; ensuite elle les fera mettre sur des plats de faïence, dans l'endroit le plus frais de sa maison.

Quant à la viande de boucherie, elle se corrompt beaucoup moins vite; néanmoins, si c'est l'été, il faut tout prévoir et tout craindre : un orage peut, en moins d'une heure, gâter les viandes. Pour être dans une parfaite sécurité, si ce sont des rôtis ou côtelettes, vous les passez à la casserole avec du beurre et les laissez sur le feu jusqu'à ce qu'ils aient pris une couleur un peu dorée; ensuite, vous les saupoudrez de sel bien fin dessus et dessous. Avec cette précaution, vous pouvez conserver ces rôtis trois ou quatre jours sans qu'ils s'altèrent.

Elle déterminera aussi la nature de la préparation des mets d'après la température et les divers accidens à prévoir. Une volaille est-elle un peu faite, et le temps est-il chaud, elle la fait

mettre à la sauce vive, à la marinade, à la crapaudine : en pareil cas, un carré de mouton s'accommode à la tartare, aux câpres, etc.

Chaque espèce de substances veut un soin particulier; la charcuterie demande seulement d'être écartée de l'humidité. Le lait craint l'air, qui lui donne le goût de suif, les mauvaises odeurs qui le font tourner et la chaleur qui produit le même effet. Le poisson vivant sera mis à l'eau; La volaille vivante que l'on voudra manger de suite très tendre, boira une cuillerée de vinaigre. Les légumes froids, comme petits pois, haricots verts, ne seront écossés ou effilés qu'à l'instant de cuire, afin d'être plus savoureux. Les salsifis ne seront grattés et nettoyés aussi qu'au moment de cuire, de peur de rougir, etc. La maîtresse veillera à ce que ces diverses conditions soient remplies.

Un article important dans l'économie du ménage, c'est la manière d'utiliser, de déguiser les restes de plats. La maîtresse de maison doit faire de telle sorte qu'ils ne reparaissent jamais en cette qualité sur la table. Il est d'autant plus utile qu'elle veille à cette restauration de mets, que souvent, pour énonomiser le temps et le combustible, on fait, en hiver, cuire le pot au feu, les légumes, et plusieurs plats de viande, pour deux jours; que les grosses pièces, comme les forts gigots, les dindons, reviennent forcément long-temps, surtout quand la famille est peu nombreuse; qu'enfin, si un ami vient à l'improviste vous demander à dîner, il est impossible de lui offrir des restes.

Une fricassée de poulets, dont il restera un tiers, doit être lavée dans du bouillon, mise en pâte et frite : cela fait un plat neuf.

Des restes d'épinards se mettent en boules roulées dans de la farine; on les trempe ensuite dans une pâte légère et on les frit. Cela fait un plat d'entremets.

Les choux-fleurs se mettent au gratin comme des macaronis; on les fait frire aussi en les pannant.

Un gigot, de la volaille, du bœuf, du veau en petite quantité, se mettent en hachis. L'on en fait aussi des boulettes roulées dans de la farine, et l'on fait une sauce rousse, dans laquelle on met des champignons, des petits ognons et des morilles.

Lorsque l'on a un pâté froid, il ne faut pas servir la croûte, ni même l'ouvrir en totalité, afin que la partie qui couvre le pâté soit entière.

Un pâté se sert plusieurs fois; et, quand il est entièrement vidé, l'on fait une fricassée, soit de pigeons, soit de poulets, de cervelles de veau, même de boulettes composées de plusieurs sortes de viandes, et lorsque la fricassée est cuite, on l'arrange dans la croûte du pâté; on le recouvre, et, pour remplir les joints, l'on fait un peu de pâte, avec laquelle on bouche toutes les ouvertures; ensuite on l'enduit d'un jaune d'œuf délayé dans de l'eau, pour qu'il prenne ce que l'on appelle une couleur dorée; on met ensuite le pâté (restauré) sous un four de campagne, avec un feu léger dessous et dessus, seulement pour communiquer peu à peu de la chaleur à la pâte, et surtout qu'elle ne brûle pas la croûte du pâté, qui n'a pas besoin de cuire, puisqu'elle est cuite, mais qui doit être réchauffée par gradation.

S'il reste une fricassée blanche de veau, et

que ce soit en hiver, le lendemain on peut l'augmenter d'autre veau que l'on fait cuire de la même manière : aux trois quarts de la cuisson, on ajoute le reste de la veille. Un peu avant, on y a mis des pommes de terre et des salsifis, ce qui diversifie agréablement le plat. Ce dernier légume, au reste, est excellent dans les fricassées de ce genre ; le mélange des pommes de terre est plus économique, mais de moins bon goût.

Avec des restes de viandes et des hachis on peut préparer des saucisses (Voyez *Manuel du Charcutier*). Les restes de rouelle de veau font des paupiettes, bresolles, noix de veau en caisse, à la Chantilly, filets de veau tôt fait, pains de veau. Les gigots de mouton entamés font des émincés, haricots de mouton, se disposent en tranches sur des ragoûts de légumes : on fait de toutes les viandes blanches des rôties, des godiveaux ; de toutes sortes d'autres, de la chair à petits pâtés, des lapins rôtis, des lapins frits, croquettes de lapin, filets de lapin en turban, en gimblettes, etc. : il en est de même pour le lièvre.

Lorsqu'on fait cuire des haricots rouges, blancs ou verts, des betteraves, des pommes de terre, il est plus économique de le faire pour deux jours, parce qu'il ne faut pas plus de temps et de combustible pour un grand pot que pour un petit ; mais on doit se garder de fricasser le tout à la fois. Le jour même la moitié en est accommodée au lait comme à l'ordinaire, et l'autre est gardée pour manger en salade. Je ne décrirai point cet accommodage si connu ; seulement je dirai qu'il faut y ajouter trois à quatre cuillerées d'eau pour les pommes de terre, et mettre beaucoup d'huile aux haricots verts.

Les assaisonnemens doivent aussi captiver l'at-

tention de la maîtresse : qu'elle ait sa provision de quelques livres de sel gris et blanc, rangées dans des vases de bois au grenier ou tout autre endroit bien sec ; qu'à la table de cuisine soit un tiroir à compartimens, ou mieux encore que sur une planche en rayon on trouve de petits cartons forts superposés l'un sur l'autre, et portant le nom des substances qu'ils renferment, ainsi qu'on le voit chez les épiciers ; ce sera le moyen d'éviter le mélange et la perte inévitable des assaisonnemens imparfaitement contenus dans du papier, et se mêlant tellement dans la table de cuisine, qu'il faut finir par en jeter la plus grande partie. Ne souffrons pas cela ; ce sera, dira-t-on, une légère économie ; j'en conviens ; mais nulle économie répétée n'est à dédaigner. *Les grandes économies du ménage*, dit M. Ch. Dupin, *portent toujours sur les objets à bon marché*. Avec la perte du girofle, poivre, muscade, etc., vous éviterez aussi celle du temps que l'on consume ordinairement à chercher. Auprès des boîtes seront les moulins à poivre, à café, etc. Ce n'est pas chose indifférente que de rapprocher les objets qui ont du rapport entre eux.

Quel que soit le genre de votre déjeuner, établissez chez vous l'habitude de faire manger le matin de la soupe à vos domestiques ; veillez à ce qu'elle soit abondante, saine et variée. Après la soupe, ils auront du pain à discrétion et du fromage commun, tel que le plus médiocre des fromages d'Auvergne, nommé *forme*, dont il faudra faire ample provision ; du raisiné, du fromage d'Italie, pourront varier et servir au second déjeuner. Quant au dîner, à la soupe laissée par les maîtres, on ajoutera tout le pain

et le bouillon nécessaire, y compris les légumes du pot, qui doivent être abondans; le reste du bœuf et de l'entrée complétera leur dîner. Quand vous voudrez faire garder ce dernier plat, ayez pour vos domestiques un grand plat de pommes de terre, choux, purée de légumes avec des saucisses ou un morceau de petit salé. De temps en temps, comme à votre fête, pendant le carnaval, le dimanche, donnez-leur quelque chose d'un peu délicat. Il est essentiel qu'ils soient bien assurés que vous cherchez à les rendre heureux.

La cuisinière ainsi que la maîtresse doivent savoir de mémoire la plus grande partie des plats ordinaires; mais il est bon, pour ne pas dire indispensable, d'avoir des livres de cuisine pour indiquer des mets variés, surtout pour les jours où l'on reçoit du monde. Ces livres sont en quantité : je les connais tous et peux guider la maîtresse dans le choix qu'elle voudra en faire. *La Cuisinière bourgeoise* est trop surannée; *le Cuisinier royal*, *Cuisinier impérial*, *le Cuisinier des Cuisiniers*, *l'Art du Cuisinier*, *le Manuel des Amphytrions*, ne conviennent qu'à des restaurateurs ou aux chefs de cuisine de millionnaires. *Le Cuisinier économe*, bien qu'il ne mérite guère son titre, vaut mieux; mais le meilleur, selon moi, est le *Manuel du Cuisinier et de la Cuisinière*, par Cardelli.

Passons maitenant aux recettes simples et peu connues qui ne se trouvent point dans les livres précédens.

Riz à la Créole.

Lavez dans deux eaux une demi-livre ou une livre de riz, mettez-la dans un poêlon de cuivre

avec assez d'eau froide de rivière pour que l'eau dépasse le riz de la hauteur de quatre doigts au moins. Mettez le poêlon sur un feu très clair, et sans le remuer; laissez bouillir le riz jusqu'à ce qu'il ait entièrement absorbé l'eau et qu'on s'aperçoive qu'il se forme des trous; versez alors le riz sur un plat et laissez-le évaporer une partie de son humidité par la fumée qui s'en dégage, toutefois en le tenant chaudement. Ce riz se mange dans l'Inde au lieu de pain, avec toute espèce de poisson frit: alors on y ajoute un peu de jus de citron et de sel. On peut le mettre au lieu de pain dans le café au lait; il faut, en ce cas, que le café soit très fort. Les trois mets suivans se mangent avec le riz à la créole.

Calalou.

Ce plat, fort recherché en Amérique, s'y fait avec la plante potagère nommée *gombaut*. Mais cette plante ne pouvant s'acclimater en France, on la remplace bien imparfaitement par les feuilles d'épinards, que l'on met cuire dans du bouillon avec un morceau de petit salé et du piment, le tout dans un pot devant le feu. Quand le petit salé est assez cuit, on le sert avec les épinards et le riz à la créole.

Kari. — Poule frite, mets indien.

Le premier de ces mets est, pour les habitans de l'Inde, un mets délicieux, préférable à tout. Voici comment il se prépare : coupez un poulet, comme pour le mettre en fricassée; coupez également une poitrine de mouton, comme pour faire un haricot; jetez le tout dans l'eau bouillante, le temps nécessaire pour blanchir; mettez

ensuite dans une casserole le poulet et le mouton, avec du bouillon gras, du piment, du sel et du safran de l'Inde (*terra merita*). Quand vous jugerez le tout assez cuit, vous y ajouterez une cuillerée à bouche de poudre de kari, qui se trouve chez les principaux marchands de comestibles, et se vend en petits flacons. Le riz à la créole ajoute au bon goût de ce mets.

Le second tient le second rang dans l'estime des gourmets indiens. Préparez-le ainsi. Coupez des ognons par rouelles, et jetez-les dans du saindoux assez chaud pour qu'elles y prennent une belle couleur dorée; ajoutez-y une pincée de farine. Quand ces ognons sont frits, retirez-les avec une écumoire, et laissez-les chaudement. Ayez un poulet coupé, comme pour une fricassée, et blanchi dans l'eau bouillante. On mettra ce poulet dans le saindoux où les ognons ont été frits, et on fait également prendre couleur à cette volaille. On y ajoute ensuite du bouillon gras, du sel, du piment et du safran de l'Inde. Quand on jugera ce poulet assez cuit, on ajoutera les ognons frits. Ils doivent bouillir environ trois minutes avec le ragoût, que l'on sert ensuite. Le riz à la créole est indispensable.

Polenta (*entremets italien*).

On prépare une bouillie très épaisse de farine de maïs et de lait, à laquelle on ajoute un peu de sel. Lorsque cette bouillie est faite, on la verse dans un vase de terre cuite vernissée, profond et de forme ronde, dans lequel on la laisse refroidir. Lorsqu'elle est tout-à-fait refroidie, on renverse le vase sur un plat, et la bouillie, qui a pris forme de gâteau, se détache facilement.

On la coupe par tranches minces et unies avec un fil de laiton, comme on divise le beurre en motte. Il est nécessaire d'avoir un moule qui soit, autant que possible, de même dimension que le vase dans lequel on a fait refroidir la bouillie. On met au fond de ce moule une cuillerée de beurre très frais, fondu au bain-marie, ou sur de la cendre chaude; on saupoudre ce beurre d'une légère couche de Parmesan râpé, ou, à défaut de Parmesan, de fromage de Gruyère. On met ensuite une tranche de bouillie, sur laquelle on verse une égale quantité du même beurre fondu; on le saupoudre d'une autre couche légère de fromage râpé; on place une seconde tranche de bouillie, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Il faut terminer par une couche assez épaisse de fromage râpé. Le moule se met sur un feu doux, et se couvre d'un couvercle également garni de feu. On juge aisément que la polenta est cuite, d'abord à sa coulenr dorée, ensuite à la facilité avec laquelle elle se détache du moule. Alors on la renverse dans un plat, et on la sert très chaudement.

Quelquefois on laisse refroidir la polenta pour la couper par morceaux assez épais, que l'on fait frire dans du beurre frais, et que l'on sert ensuite autour d'un aloyau ou d'un gigot rôti.

Sabaïone, crême mousseuse italienne.

Prenez douze jaunes d'œufs très frais, quatre verres ordinaires de vin de Madère ou de bon vin blanc, un quarteron et demi de sucre cassé par morceaux, et une pincée de poudre de cannelle; mettez le tout dans une casserole sur un feu ardent, remuez en tournant très vite avec

un moussoir à chocolat, et servez dans des pots à crême ou dans un plat à jet le plus promptement possible.

Caillebottes bretonnes coiffées.

Prenez trois pintes de très bon lait que vous ferez tiédir, après quoi vous mettrez dans ce lait gros comme une noisette de présure, que vous écraserez dans une cuillerée de lait, et que vous aurez soin de bien mêler dans la totalité : on laissera ce lait prendre sans le remuer : lorsqu'il est pris, on fait avec un couteau, dans la casserole, des incisions dans les deux sens, de manière à former des carrés. Vous remettez ensuite la casserole sur un feu doux, et vous avez soin de la remuer doucement, afin que le petit-lait se détache. On laisse ainsi bouillir un moment, puis on retire la casserole, et on laisse refroidir entièrement. On prend ensuite les morceaux l'un après l'autre, et on les met soigneusement sur un plat un peu creux. On fait une crême avec du lait, du sucre et des jaunes d'œufs, comme pour les œufs à la neige. Cette crême faite, on la verse sur les caillebottes, qui sont ainsi coiffées. On sert à froid.

Crêpes roulées à la crême.

Vous ferez une pâte comme pour des crêpes ordinaires; vous y ajouterez de l'écorce de citron et du sucre râpé. A mesure que les crêpes sortiront de la poêle, roulez-les, et dressez-les autour d'un plat un peu creux. Faites ensuite une crême semblable à la précédente, en l'épaississant avec un peu de farine. Versez cette crême dans le plat où sont vos crêpes, et placez-le sur de la

cendre chaude pendant un quart d'heure avant de servir.

Manière d'attendrir le bœuf pour le pot au feu.

Pour rendre très tendre du bœuf tué le jour même, battez-en très fortement avec un rouleau à pâte le morceau que vous devez mettre au pot. Quand il aura été bien battu en dessus et en dessous, ficelez-le avec soin et mettez-le dans la marmite. On dit que ce bœuf cuit plus vite et produit un bouillon plus succulent qu'à l'ordinaire. Je n'en ai point fait l'essai.

Fromage de pommes de terre.

Ce mets économique est peu connu et mérite cependant de l'être. Voici la manière de le préparer. Prenez une quantité suffisante de pommes de terre, faites-les bouillir, pelez-les, pétrissez-les à la main, et réduisez-les en pâte. D'autre part, faites prendre par la présure une jatte de lait, qui vous donne autant de caillé doux que vous avez de pâte de pommes de terre, mélangez bien le tout ensemble, en l'incorporant autant que possible. Assaisonnez ensuite de sel, poivre, épices en poudre. Divisez la masse en petits fromages, auxquels vous donnerez diverses formes; enveloppez-les ensuite dans du papier, puis dans du foin, et les mettez au sec sur des planches; ils deviendront exquis avec le temps.

Beurre de hors-d'œuvre.

Prenez une demi-livre de beurre salé frais et de bon goût, pétrissez-le, et incorporez-le avec le demi-quart de son poids de fines herbes, telles que persil, ciboulettes, estragon, hachés très

fin. Si vous voulez le rendre exquis, pilez une demi-douzaine de grosses et belles noisettes, et ajoutez leur pâte au mélange. Mettez ensuite le beurre dans des moules faits exprès, et faites-le sortir par la pression.

Ce que les restaurateurs de Paris appellent *beurre d'anchois*, est du beurre frais avec lequel on mêle, en pétrissant le tout, des anchois, desquels on a enlevé les arêtes.

Kerksou, mets favori des Orientaux.

Prenez de la farine de riz que vous délayez avec un peu d'eau, en la passant et repassant dans les mains, de manière à ce qu'elle forme une quantité de très petits rouleaux. C'est là le kerksou, que vous placez ensuite dans une passoire assez fine pour que ces rouleaux, ou plutôt ces filets, ne puissent s'échapper. Cette passoire doit être mise au-dessus du pot au feu en ébullition, de manière à ce que la vapeur le pénètre. On peut également le mettre au-dessus d'une casserole contenant quelque ragoût de viande. Lorsqu'il est cuit, on le verse dans le plat que l'on doit servir, en l'assaisonnant de sel, poivre, cumin, épices diverses, safran des Indes, enfin de tout ce qui peut en relever la fadeur. On y répand un peu de bouillon, puis on le garnit de poissons, ou de viandes quelconques.

Quand le kerksou doit recevoir un autre genre d'assaisonnement, on l'expose à l'action de l'eau chaude, on le délaie préalablement avec du lait, on l'assaisonne de sucre, de cannelle, de fleur d'orange. Dans nos climats, on le garnit de fruits cuits et de légumes. Il en est de ce mets comme de la poule frite, du kari, du calalou.

Dans quelques endroits de la Bourgogne, on

est dans l'usage de préparer une sorte de potage qui ressemble un peu au kerksou : on le nomme *vermicelle de ménage*. En délayant avec très peu de lait, quelques gouttes, une assez grande quantité de farine, en la pétrissant et repétrissant comme je l'ai expliqué plus haut, on obtient des filets comme le kerksou ; on les roule bien dans la farine, on les laisse sécher quelques instans, tout au plus un quart d'heure, puis on les fait cuire dans du lait, en y ajoutant un peu de sucre en poudre, ou même en morceaux. On prépare aussi le vermicelle de ménage au gras. On peut, pour varier les potages, faire usage de celui-ci.

Marrons en chemises.

C'est un plat de dessert très distingué et facile à préparer. Il s'agit seulement de prendre une quantité suffisante de marrons pour les assiettes que vous voulez remplir, ou pour la provision de quelques jours que vous voulez faire : ces marrons légèrement coupés afin de les empêcher de sauter, vous les faites rôtir, de manière à ce qu'ils ne soient ni brûlés ni même roussis dans l'intérieur. Vous les développez ensuite et les trempez dans du blanc d'œuf battu en neige ; vous les roulez après cela dans du sucre en poudre, et les placez sur un tamis pour les faire sécher, soit dessous le four de campagne très légèrement chauffé, soit dans un four de poêle peu chaud, soit enfin dans le four à pâtisserie, après qu'on a retiré les objets à cuire.

Compote de marrons.

Prenez un demi-cent de beaux marrons, faites-les rôtir, développez-les comme il a été dit pré-

cédemment ; coupez-les en deux s'ils sont très gros, et mettez-les cuire avec un peu d'eau et de sucre dans une casserole. Au bout de quelque temps, lorsqu'ils sont cuits, vous y ajouterez un demi-litre de crême fraîche, vous laisserez un peu réduire, vous ôterez du feu, et après avoir mis dans la compote la moitié du jus d'un citron, vous la dresserez dans le compotier.

Mousse de chocolat.

Voici un plat agréable, sain, nourrissant et distingué, de plus, extrêmement facile à préparer. Ayez six onces de chocolat, faites-le fondre dans un grand verre d'eau chaude, et réduire à peu près un tiers ; mettez-y six jaunes d'œufs frais ; tournez comme vous avez dû faire précédemment. Au bout de quelques instans, ajoutez un demi-litre de très bonne crême et suffisamment de sucre en poudre, tournez rapidement, puis battez fortement de manière à faire mousser, ou plutôt servez-vous d'un moussoir à chocolat afin de faire monter plus promptement, et servez de suite.

Tablettes de bouillon économique ou de jus de viandes et de légumes pour soupes, bouillons, sauces, ragoûts, potages au riz, au vermicelle, à la julienne, etc.

M. Appert, auteur de *l'Art de conserver indéfiniment les substances alimentaires animales et végétales*, prépare des tablettes de jus de viandes et de légumes, supplétives de ces substances, mais beaucoup plus économiques, puisqu'il opère en grand, journellement, avec tous les procédés de l'art, tant pour le service de la marine royale que pour le commerce.

Chacun aime un bon potage, un bon bouillon et de bonnes sauces ; mais pour obtenir ces précieux confortatifs, il faut généralement employer beaucoup de viandes : elles donnent du bouilli, et souvent cet aliment finit par lasser l'appétit. Ainsi, procurer ce que chacun aime, et débarrasser de ce qui fatigue, a paru à M. Appert un moyen de succès d'autant plus assuré, qu'il est économique ; chose dont les plus incrédules pourront se convaincre au premier essai.

Manière d'opérer.

Au lieu de quatre livres de viande, mettez-en seulement deux livres au pot, mais avec la même quantité d'eau que pour quatre livres ; ajoutez quelques légumes frais, seulement pour garnir la soupe ; une heure avant de la servir, vous ajouterez deux onces de tablettes, qui remplaceront les deux livres de viande, ainsi que les carottes et ognons brûlés supprimés.

Ce bouillon servira pour tous potages : on peut néanmoins les préparer au moyen seul des tablettes, faisant cuire légumes, riz, vermicelle, ou tous farineux, à l'eau ; lorsqu'ils sont cuits, on y ajoute une demi-once de tablettes par personne, avec *une idée* de beurre ou de graisse, pour donner des *œils*.

Quant aux sauces ou ragoûts, excepté *ceux au blanc*, on les mouille avec de l'eau, et lorsque l'objet est cuit, on y ajoute plus ou moins de ces tablettes, pour les corser et leur donner un bon goût : on économisera par ce moyen les bouillons et consommés requis en pareil cas.

Ces tablettes ne peuvent toutefois faire, seules, une excellente soupe : elle serait sans doute très nourrissante, mais il lui manquerait la saveur

et le parfum, qui, concentrés par la préparation des tablettes, ne se développent qu'à l'aide de substances qui n'ont pas encore supporté l'action du feu. Mais c'est une grande économie et un grand agrément d'obtenir le double par le simple, ainsi qu'on l'établit ci-après.

Ces tablettes se vendent 3 fr. la livre; l'once revient à moins de 20 centimes : ainsi, avec 40 centimes on remplace deux livres de viande du prix ordinaire de 90 centimes à 1 fr., aussi-bien que 10 centimes de carottes ou ognons brûlés, ordinairement ajoutés à tous les pots-au-feu pour colorer le bouillon. M. Appert procure donc, et ceci n'est point indifférent, une économie de cinquante pour cent sur un aliment précieux, presque indispensable; et cette économie, journellement répétée, donne, par année, 150 à 200 francs. Que de bourses pour lesquelles cette somme est un grand capital !....

S'adresser chez M. Appert, rue Moreau, n° 17, faubourg St.-Antoine, près les Quinze-Vingts.

Farines de racines potagères et de légumes cuits, propres à faire de la purée à l'instant même, et polenta de pommes de terre.

Il est bien reconnu aujourd'hui que la meilleure manière de faire usage des légumes secs, tels que *pois*, *haricots*, *lentilles* et autres, est de les réduire en purée; ils sont alors moins venteux, d'une digestion plus facile et beaucoup plus nourrissans. Livrer ces substances légumineuses aux consommateurs, à un prix modique, *bien mondées de leurs enveloppes par un moyen mécanique*, et réduites ensuite en *farine toute cuite* dont on puisse faire usage à l'instant même,

telle a été l'intention de M. Duvergier. La bonne cuisson et la parfaite dessiccation que ces farines subissent ayant détruit tout principe de fermentation, la simple précaution de les tenir à l'abri de l'humidité, comme cela est absolument nécessaire pour toutes les substances alimentaires, suffit pour les conserver long-temps.

Ces différentes farines légumineuses ont obtenu l'approbation de plusieurs Sociétés savantes (1), et mérité au fabricant une médaille qui lui a été décernée par le grand jury, lors de la dernière exposition, à titre d'encouragement et de récompense pour un objet d'utilité générale.

Elles ont l'avantage de renfler beaucoup, en sorte qu'une forte cuillerée suffit pour préparer un potage à une personne, et il y a dix-huit à vingt cuillerées semblables à la livre. L'usage en est aussi facile que commode, ainsi qu'on va le voir ci-après.

Potage au maigre.

Préparez un bouillon maigre, soit avec des

---

(1) Voir le rapport fait par M. *Cadet-Gassicourt* au Conseil de Salubrité, le 25 novembre 1818, mentionné dans le rapport général de la même année. — Le rapport fait par M. *Robiquet*, professeur de Chimie à la Société d'Encouragement, inséré au Bulletin de cette Société, du mois de juillet 1822. — Le rapport fait par M. *Devilliers*, docteur en médecine à l'Athénée des Arts, le 16 février 1824, lu en séance publique le 5 décembre, même année, par lequel l'Athénée a décerné au fabricant une médaille et une couronne, maximum de ses récompenses. Dans ce rapport il est dit : « Nous avons appris qu'elles ont resté (les farines) à un séjour prolongé sur les mers, lors des courses « périlleuses et lointaines du capitaine Freycinet. »

herbes fraîches ou cuites, tel qu'on le fait ordinairement dans les ménages ; mais ne mettez pas le beurre de suite. Dix minutes avant de servir, jetez dans une casserole autant de cuillerées combles de farine que vous avez de personnes ; délayez-la avec environ un verre de votre bouillon par cuillerée de farine ; posez sur le feu, assaisonnez de sel et poivre à volonté ; votre potage étant en pleine ébullition, ajoutez environ une once de bon beurre frais, toujours par cuillerée de farine ; remuez, retirez du feu, liez avec un jaune d'œuf, et versez sur du pain en tranches, mieux sur des croûtons.

Purée maigre.

Détrempez quatre à cinq cuillerées combles de farine avec environ deux verres et demi d'eau chaude ; posez sur le feu, tournez le mélange, ajoutez une pincée de persil haché menu, sel et poivre à volonté. Lorsque la purée bout, ajoutez un bon quarteron de beurre bien frais, remuez et servez soit avec des œufs durs ou pochés dessus, ou simplement des croûtons frits.

Purée au lard.

Faites cuire convenablement dans de l'eau une livre de petit lard de poitrine entrelardé, assaisonnez d'un bouquet garni et d'un ognon ; dix minutes avant de servir, jetez dans une casserole cinq cuillerées combles de farine délayées avec environ trois verres de votre bouillon passé au tamis ; le tout étant en ébullition, ajoutez, si vous voulez, un peu de poivre et environ un quarteron de beurre bien frais ; servez avec votre lard dessus.

L'on peut tout aussi facilement en préparer des garnitures d'entrées, comme pour masquer côtelettes, perdreaux, petit salé, cuisses d'oie et autres.

En général, tous les assaisonnemens usités dans les ménages pour les légumes secs peuvent très bien s'appliquer à toutes ces farines légumineuses. *Le tout sera bon si l'assaisonnement est convenable.*

Lorsque c'est de la purée de pois, l'on y ajoute ordinairement un peu de vert d'épinard pour lui donner une couleur verte plus décidée.

Le riz, le vermicelle, la semoule, et généralement toutes les pâtes, peuvent recevoir un accroissement de bonté en y ajoutant l'une ou l'autre de ces farines. Il suffira de délayer dans le riz ou le vermicelle, que l'on tiendra un peu clair à cet effet, une ou deux cuillerées de pois ou de lentilles, suivant la force du potage.

Racines potagères.

Les farines de racines mélangées, telles que carottes, panais, navets, porreaux, céleri, etc., servent également à préparer des potages à la purée de racines et de pain, des potages à la crécy et autres; elles font un très bon effet dans le pot-au-feu, et se mêlent très avantageusement avec celles de haricots, de pois et de lentilles, ce qui offre une agréable variation.

Potages ordinaires.

Enfin, l'expérience a prouvé que toutes ces farines entrent très convenablement dans la composition des soupes le plus ordinairement en usage dans notre économie domestique, telles

que soupes aux choux, à l'ognon (dans lesquelles les farines de haricots font un très bon effet), dans les potages aux herbes, à l'oseille et autres. Une ou deux cuillerées, suivant la force du ménage, détrempées peu de temps avant de servir, dans l'une ou l'autre de ces soupes en ébullition, les améliorent sensiblement, et les rendent plus nourrissantes.

Polenta de pommes de terre.

La semoule et la farine servent également à faire des potages au gras et au maigre très bons et très sains, ainsi que de très bonnes purées. Pour l'agrément de la variation, l'on peut mêler dans les potages à la polenta-semoule un peu de farine de pois ou de lentilles, ce qui fait un très bon effet.

La polenta-farine est excellente pour faire les liaisons des sauces, et bien préférable à la farine de blé; elle est aujourd'hui généralement recommandée pour faire la bouillie aux enfans.

La polenta-semoule, légèrement torréfiée, acquiert une saveur agréable de pain grillé, et remplace très avantageusement la chapelure sur toute espèce de côtelettes, mouton braisé, pieds de cochons farcis et autres.

M. Duvergier vient de joindre à sa fabrique de farines de légumes cuits, celles de maïs, de froment, de seigle, d'orge et même d'avoine. Ces farines, bien mondées de tout son, auront l'avantage d'offrir, à *l'instant même*, des bouillies provenant de grains bien cuits, chose très recommandée par tous les médecins, ainsi que des potages très légers, au gras comme au maigre; celles de seigle, d'orge et d'avoine seront très convenables dans toutes les occasions où il sera

nécessaire de prendre des alimens légers et rafraîchissans, et dans toutes les circonstances où l'on ordonne l'orge et le gruau d'avoine.

Les farines préparées à la gélatine coûtent 20 centimes de plus par livre.

La fabrique de M. Duvergier est à Gentilly, près Paris, et son dépôt général est établi dans sa maison, sise quai Saint-Paul, en entrant par la rue des Barres, n° 9, où l'on trouvera toutes les farines ci-dessus renfermées dans des sacs d'une livre. Et chez François Guitel, au dépôt d'eaux minérales de Seltz, Sedlitz, Spa, Bonnes, Barèges, Balaruc, Contrexevilles, Châtel-Don, Vichy, etc., rue J.-J. Rousseau, n° 5, maison attenant à la Poste, sous le grand balcon. (1)

CHAPITRE VII.

Conservation des substances alimentaires. — Des viandes. — Poissons. — Des légumes, des oeufs, du laitage.

Conservation des viandes.

C'est surtout dans la conservation des substances alimentaires que la bonne ménagère trouvera d'agréables et de profitables économies. Par là elle se dispensera des frais de détail, toujours coûteux; elle épargnera la peine et le temps de ses domestiques, et, tout en exigeant

(1) Il y en a des dépôts chez divers marchands de Paris, et dans toutes les villes de province.

moins, elle en retirera plus ; car une domestique que l'on ne charge pas d'une multitude de commissions, de courses, de petits achats mal entendus, ayant beaucoup de temps de reste, peut en donner une partie au raccommodage du linge de cuisine, à la filature, etc. Le surplus lui appartient, et elle a encore davantage qu'il n'arrive dans les maisons non approvisionnées, où on lui laisse tous ses loisirs. Survient-il à dîner quelques personnes que l'on n'attendait pas ? on n'est point forcé de courir chez le traiteur ; les provisions sont sous la main : que de fatigue, d'impatience, de frais et d'ennuis, épargne la bonne habitude de faire convenablement ses provisions en conservant les substances alimentaires. Je vais indiquer d'abord les procédés pour la conservation des viandes ; le chapitre suivant traitera de celle des légumes ; enfin, je terminerai par la conservation du laitage, œufs et fruits. Pour cette importante partie, j'ai mis à contribution les moyens employés par les meilleures ménagères, recommandés par MM. Cadet-Devaux, Gassicourt ; les Traités les plus estimés d'économie domestique, et surtout les excellens procédés de M. Appert, qu'il suffit de nommer pour en faire le plus grand éloge. (1)

Avant d'indiquer à la maîtresse de maison quelques modes de salaisons et autres pour la conservation des viandes, je vais lui donner le moyen de conserver différentes espèces de viandes pendant plusieurs jours, même dans les grandes chaleurs.

---

(1) Indépendamment des présens conseils, j'ai fait un extrait détaillé de la méthode Appert. *Voyez* à la fin de l'ouvrage.

Le veau, le bœuf, le mouton et le gibier se conservent parfaitement pendant une dizaine de jours dans les temps les plus chauds. Pour obtenir ces résultats, il faut les couvrir d'une légère couche de son bluté, et suspendre les morceaux au plafond d'une chambre élevée et bien aérée, dans un petit baril percé d'un grand nombre de petits trous, ou un garde-manger carré, garni de toile métallique, qui donne passage à l'air et en écarte les mouches.

Le gibier à poils ou à plumes se conserve longtemps, si on lui met autour du cou une corde très serrée qui empêche l'air de pénétrer dans le corps, et un morceau de charbon dans l'intérieur du corps.

On conserve, dit-on, le gibier et la volaille en les vidant, les enveloppant soigneusement de linge blanc, et en les mettant dans un coffre recouvert de sable.

Si vous habitez la campagne ou la province, et que vous ayez une nombreuse famille, des ouvriers à nourrir, même lorsque votre maison serait moins considérable, il vous serait très avantageux de tuer chez vous un ou deux porcs dans l'hiver. Le *Manuel du Charcutier* contient à cet égard toutes les instructions que vous pouvez désirer, et je ne les répéterai pas. Mais, soit que vous ne puissiez ou ne vouliez pas mettre en usage la charcuterie domestique en grand, je vous conseillerais encore de l'essayer en petit, c'est-à-dire d'acheter des quartiers de porc non salé, le quart ou la moitié d'un cochon fraîchement tué, d'en lever le lard, de le préparer et de saler la viande. Si c'est du cochon écorché, vous pourrez faire fondre le lard, qui remplacera alors le saindoux pour accommoder les légumes au

gras et les légumes communs. Vous trouverez dans cette pratique une notable économie, quoique moins avantageuse que celle que produirait le porc entier tué dans votre maison, 1°. parce que la qualité en serait supérieure; 2°. parce que vous mettriez à profit tous les accessoires de l'animal, et vous savez que rien n'est perdu dans le porc. Si les circonstances vous interdisent ces deux genres d'économie, du moins ayez votre provision de saindoux, de lard; fumez et salez quelques viandes pour l'hiver. Cette dernière précaution est presque indispensable à la campagne, où souvent, par les mauvais temps, il est impossible de se rendre chez le boucher, chez lequel, en outre, on est quelquefois obligé de prendre de la mauvaise viande, faute de mieux, et faute aussi de provisions. Ne vous exposez pas à cette pénurie, et lisez avec attention les pages 119 jusqu'à 128 du *Manuel du Charcutier*, où sont décrites, avec le plus grand détail, les méthodes les meilleures et les plus variées pour saler, fumer, mariner et dessécher la viande.

Si vous êtes dans la bonne habitude de la charcuterie de l'intérieur, ayez dans votre cuisine les instrumens nécessaires : un *boudinoir*, un tranchelard, des moules, de petits entonnoirs, etc.

L'on peut aussi conserver, pendant une huitaine de jours, les viandes de toute espèce dans du lait caillé, aigre; si l'on n'a pas de lait caillé, l'on arrose les viandes, gibier ou volailles, avec de l'eau bouillante pendant une heure, dans une passoire, et on les frotte ensuite de sel bien égrugé.

Lorsqu'au bout de huit à dix jours on veut les manger, il faut avoir l'attention de les exposer pendant vingt-quatre heures à l'air, et de les

mettre tremper une ou deux heures dans de l'eau tiède.

Il est aussi un moyen (qui ne doit pas être dédaigné) pour conserver un laps de temps assez considérable toute espèce de viandes cuites.

L'on range par couches, dans un vase de terre ou de grès, la viande de boucherie ou la volaille rôtie. On l'arrose avec une gelée, une sauce, ou du jus de rôti. On ferme le vase hermétiquement et on lute les bords avec de la pâte ou du papier, afin d'interdire tout accès à l'air extérieur.

L'on peut, avec ces précautions, garder la viande très long-temps, et la manger aussi bonne et aussi fraîche que si on venait de la faire cuire.

Je vais aussi indiquer un moyen de rétablir la viande qui se serait gâtée dans un temps chaud, humide ou orageux. Si c'est du bœuf, pour faire du bouillon, vous le mettez dans le pot avec de l'eau, vous l'écumez, et, lorsque l'eau est en ébullition, vous jetez dedans un charbon allumé, bien compacte et sans fumée; vous l'y laissez l'espace de deux minutes; il aura alors attiré à lui l'odeur fétide de la viande et du bouillon. Si un seul charbon ne réussit pas, vous réitérez l'opération, et vous en obtenez un heureux résultat.

Si c'est un rôti qui a éprouvé l'influence de la saison ou des mauvaises odeurs, avant de l'embrocher vous le mettrez dans de l'eau froide sur le feu, et l'y laisserez jusqu'à ce que l'eau soit en ébullition.

Après l'avoir écumé, vous jetterez dans le vase un charbon ardent bien compacte et sans fumée; vous l'y laisserez l'espace de deux minutes, ensuite vous retirerez la viande, vous

l'essuierez jusqu'à ce qu'elle soit sèche, et vous l'embrocherez.

Il est très rare, lorsque l'on a bien pris ces précautions, que la viande conserve aucun mauvais goût.

J'engage la maîtresse de maison à employer le procédé de M. Bottcher, pharmacien à Menselwitz, en Saxe, pour la conservation de la viande de boucherie. On imprègne d'abord la viande de sel ordinaire, puis on l'humecte pendant quarante-huit heures avec de l'eau saturée de sel, et enfin on l'essuie avec un linge. On prend ensuite un demi-kilogramme de suie dans une cheminée où l'on n'a brûlé que du bois, et on la met dans un vase avec quatre litres d'eau ; on la laisse infuser pendant vingt-quatre heures, en la remuant de temps à autre ; on transvase l'eau, qui est chargée d'environ un vingt-cinquième du poids de la suie, et on y plonge la viande pendant une demi-heure ; elle doit être d'un kilogramme et demi si c'est du bœuf, et de deux kilogrammes si c'est du mouton ou porc. Après l'avoir retirée de cette eau, on la sèche à l'air, et on la conserve à volonté. Elle ne perd rien de sa saveur pendant six semaines et plus.

De la Conservation des Poissons frais.

Les poissons frais sont susceptibles de se corrompre facilement dans les grandes chaleurs, et même l'hiver dans les temps mous ; ils perdent aussi leur goût savoureux s'ils ont été gelés, et une maîtresse de maison doit remédier à ces accidens.

Je vais lui indiquer les moyens de ne se point priver de ces mets.

Il faut commencer, quand on a fait sa provi-

sion de toutes sortes de poissons grands et petits, par les bien faire nettoyer, saupoudrer de sel, de poivre, et d'autres épices, si l'on n'a point d'aversion pour elles. Il faut ensuite mettre les poissons dans un pot, à sec; le pot étant rempli, on le couvre hermétiquement, et l'on ajoute de la colle de farine autour de l'ouverture du pot, afin que l'air n'y pénètre pas; puis on le met, sur-le-champ, dans un four au moment où l'on enfourne le pain.

Lorsque l'on *défournera*, les poissons seront assez cuits. Apprêtés de cette manière, les brochets et autres espèces de poissons deviennent des mets succulens.

Le four n'est point absolument nécessaire à cette préparation; l'on peut de même la faire au feu de la cuisine ou sur du charbon.

Si le poisson menace d'être peu *frais*, ce qui malheureusement, dans les grandes chaleurs, arrive assez subitement, il faut, pour lui ôter le goût et l'odeur fétides qu'il a contractés, le faire bouillir dans une grande quantité d'eau, dans laquelle on jette un quart de vinaigre, du sel, et un nouet de linge contenant du poussier de charbon.

Ce procédé est également applicable aux viandes qui menacent de se corrompre.

Il est aussi une précaution à prendre pour le poisson gelé. Si on le fait cuire dans cet état, l'on s'expose à le trouver en petits morceaux lorsqu'on le sert, et, ce qui est pis encore, c'est qu'il n'a ni qualité, ni consistance, et qu'il est absolument sans goût.

Il est donc essentiel de s'occuper, avant la cuisson, de lui rendre peu à peu la température qui lui est naturelle. Pour y parvenir, il faut

commencer par le plonger dans un vase plein d'eau froide ; cette eau le dégelera doucement, et bientôt formera autour de lui une couche légère de glace ; vous retirerez alors le poisson pour le remettre dans une nouvelle eau, toujours froide, jusqu'à ce qu'il ne se forme plus de glace. Alors il a repris sa température ordinaire, et il n'y a plus rien à craindre pour la cuisson. Mais il faut le manger le plus promptement possible, sans quoi il se gâterait, à moins cependant que ce ne soit de l'espèce des poissons que l'on mange *au bleu ;* alors on peut le garder quelques jours.

Si la maîtresse de maison à la campagne craint (avec raison) d'éprouver le désagrément de voir geler ses provisions en poissons, et croit pour cela devoir s'abstenir d'en acheter, elle peut s'en garantir par le moyen que je vais lui indiquer.

Il faut faire jeter un bouillon au poisson (de quelque nature qu'il soit), dans une petite quantité d'eau, et y mettre peu de sel. L'on pourra le laisser trois ou quatre jours dans cette eau sans appréhender qu'il se corrompe, parce qu'il tombera au fond du vase et que l'eau salée le couvrira entièrement.

Si l'on est forcé, par un motif quelconque, de le garder plus de trois jours, l'on remet le vase sur le feu, en y ajoutant un peu de sel et une ou deux feuilles de laurier-sauce.

Le poisson préservé de cette manière peut soutenir jusqu'à trois ébullitions. Il est bon d'observer qu'il ne faut employer que des vases de terre pour cette opération.

Pour garder le saumon une quinzaine de jours, il faut lui enlever un petit corps semblable à une

..

grappe de groseilles rouges qu'il a dans l'estomac. Cette grappe cède facilement sous les doigts. Comme elle donne la couleur rouge à ce poisson, ce moyen de conservation le laissera pâle ; mais on y suppléera avec un peu de cochenille.

En 1764, un épicier de Paris annonça aux habitans de cette capitale une espèce de poisson d'un goût fort exquis, et qu'il vendait (sous le nom de *frigard*) à quatre sous la pièce.

Ce poisson, qui lui venait des côtes de Flandre dans de très petits barils, n'était qu'un hareng cuit dans une sorte de court bouillon, aromatisé par la sauge, le laurier, le thym, et autres plantes aromatiques. La maîtresse de maison peut en préparer ainsi pour son usage, si elle veut jouir du plaisir de manger du *frigard*.

CHAPITRE VIII.

De la conservation des fruits. — Soins du fruitier. — De la manière de préparer les confitures, compotes, etc.

Je me suis appliquée, dans les chapitres précédens, à indiquer aux maîtresses de maison les denrées de toute espèce qu'il est nécessaire de conserver.

Je vais, dans celui-ci, leur donner les moyens de conserver tous les fruits qui font l'ornement des tables, et qu'il est agréable de reproduire lorsqu'ils n'embellissent plus les jardins.

Si l'on veut conserver les abricots en entier,

il faut y apporter beaucoup d'attention. L'on choisit pour cela les plus beaux; il faut qu'ils soient un peu fermes. L'on retire avec attention le noyau par une petite ouverture du côté de la queue; on les met à mesure dans de l'eau fraîche, et, lorsque la quantité que l'on veut conserver est préparée, on les fait blanchir.

Quand ils commencent à bouillir, il faut ôter la bassine du feu, et retirer le fruit avec une écumoire, en prenant le plus grand soin pour éviter qu'il ne soit froissé. Vous le laissez égoutter tout le temps que vous employez à faire le sirop de sucre. Lorsque le sirop est en ébullition, vous y mettez le fruit et lui faites jeter une douzaine de bouillons; vous ôtez la bassine de dessus le feu. Lorsque le tout est un peu refroidi, vous séparez le fruit du sirop, que vous faites cuire de nouveau; et, lorsqu'il commence à perler, vous le jetez bouillant sur les abricots: vous les laissez encore refroidir; et, lorsqu'ils sont entièrement froids, vous les mettez dans des bocaux, les couvrez et les serrez dans un endroit à l'abri de toute humidité.

Les abricots-pêches se conservent différemment. Il faut choisir de préférence ceux qui sont en plein vent. Il faut aussi qu'ils soient bien mûrs, bien colorés, et qu'en les serrant légèrement entre les doigts, l'on sente le noyau se détacher. Vous les mettez dans des vases de terre vernissés; à chaque lit d'abricots, vous les saupoudrez de sucre, et lorsque le vase est plein, vous versez de l'eau (de fontaine ou de l'eau clarifiée) avec précaution.

Lorsque les pots sont remplis, vous les mettez dans un chaudron plein d'eau sur le feu, et aussitôt que l'eau est en ébullition, vous retirez

le chaudron et laissez l'eau se refroidir (les pots toujours dedans).

Quand l'eau a perdu assez de calorique pour que l'on puisse y tenir la main sans éprouver une trop grande chaleur, vous retirez les pots, les laissez refroidir entièrement; vous saupoudrez le faîte avec du sucre en assez grande quantité, pour que les fruits puissent être entièrement imprégnés, et les laissez ainsi jusqu'à ce que le sucre se soit bien amalgamé avec les fruits. Cela fini, et le sucre à peu près mis en liqueur, vous versez environ un demi-verre d'eau-de-vie bien sucrée, dans laquelle vous aurez mis quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, et vous bouchez vos pots hermétiquement.

Si l'on suit bien exactement ces procédés, l'on peut garder ces abricots au moins deux ou trois ans, et l'on a l'agrément de les manger ayant conservé leur goût savoureux.

L'on fait aussi, pour l'été, des compotes d'abricots, même de ceux qui tombent verts, lorsque l'arbre est trop chargé de fruits. Pour cela, l'on blanchit les abricots (après les avoir piqués avec une grosse épingle, afin qu'ils laissent évaporer leur *jus vert*); lorsqu'ils s'amollissent, vous les retirez de l'eau, les laissez égoutter sur un tamis. Quand ils commencent à sécher, vous les mettez sur le feu avec un gros morceau de sucre; vous y ajoutez quelques gouttes d'eau de fleurs d'orange, et vous les mettez dans des pots.

Ces compotes bien cuites peuvent se garder un mois ou deux, et font attendre plus patiemment que les fruits qui doivent les suivre soient mûrs.

La confiture d'abricots (dite *marmelade*) de-

mande plus d'attention, parce qu'elle doit être conservée au moins jusqu'à ce que les fruits qui lui succéderont soient en maturité.

Afin que cette confiture se garde bien, on doit choisir les abricots très mûrs, le moins tachés qu'il soit possible; et, pour la faire, il faut peser le fruit, et mettre par chaque livre un peu moins d'une demi-livre de sucre.

Lorsque le sucre est cassé, que les abricots sont épluchés, l'on met le tout dans la bassine; on fait bouillir ce mélange à petit feu, en ayant surtout le soin de le remuer, ce fruit s'attachant plus facilement que les autres.

Quand votre marmelade a acquis une consistance convenable (ce qu'il est facile de reconnaître en en faisant refroidir dans un vase de faïence), vous mettez les amandes provenant des noyaux des abricots, dans votre marmelade; toutefois après les avoir fait blanchir pour les dépouiller de leur peau; vous leur faites jeter un bouillon dans la confiture, et, de suite, vous mettez vos abricots dans les pots.

Il est important de ne couvrir cette confiture que lorsqu'elle est entièrement refroidie. Cette marmelade est un restaurant et un aliment très agréable.

Les marmelades de prunes de reine-claude, de mirabelle, de monsieur, se font absolument de la même manière, excepté que l'on n'y met pas les amandes provenant des noyaux.

L'on peut aussi, avec les abricots, faire une liqueur nommée *vin d'abricots*; mais ce sont les abricots-pêches que l'on emploie, comme étant plus juteux et plus succulens. Vous prenez des *abricots-pêches* extrêmement mûrs; vous en extrayez les noyaux, et les saupoudrez d'une

once et demie de sucre par livre, pour faciliter la séparation de leur suc ; ensuite vous les faites cuire à une chaleur douce ; et, sur quatre livres de fruit, vous versez une pinte de bon vin blanc et un demi-setier d'eau-de-vie. Vous aurez aussi le soin de casser les noyaux, d'en extraire les amandes ; vous laisserez le bois des noyaux sécher pendant un jour au soleil, et vous les ferez infuser dans le vin ; un mois après, vous passerez cette liqueur à la chausse, et, si elle n'était pas bien claire, vous la filtreriez au papier gris.

L'on se procure encore, avec les abricots, une *conserve* qui est très pectorale : on prend des abricots blancs à demi mûrs, on les coupe par petites tranches, et on les fait dessécher sur un feu doux. Il ne faut, pour cette conserve, que quatre onces de fruit par livre de sucre. L'on fait cuire le sucre en sirop à la plume. Lorsqu'il commence à épaissir, on le laisse refroidir un peu, puis on met le fruit dedans, et on le remue pendant un certain temps, afin qu'il puisse se bien amalgamer avec le sucre. Quand il est déjà consolidé, l'on dresse cette conserve sur du papier blanc, après l'avoir coupée selon la forme que l'on désire.

La conserve de pêche se fait de la même manière.

Lorsque les abricots sont abondans, et qu'avant leur maturité les vents en ont fait tomber, il ne faut pas perdre ces fruits verts. Voici la manière de les utiliser :

Pour attendrir les abricots, vous prenez un linge blanc, que vous remplissez de cendre tamisée, et la mettez dans de l'eau de rivière, sur un grand feu. Après qu'elle a jeté deux ou trois

bouillons, vous mettez les abricots dedans, toutefois après les avoir bien lavés et percés avec une épingle un peu grosse; lorsqu'ils fléchissent sous le doigt, vous les retirez du feu, et les jetez dans de l'eau fraîche pour les faire reverdir; ensuite vous les faites égoutter sur un tamis; puis vous faites un sirop de sucre, et mettez les abricots dedans : il ne faut pas qu'ils bouillent plus de deux minutes. Vous les retirez du feu, les laissez dans le sucre pendant une heure; vous les faites égoutter, et donnez une cuisson plus forte à votre sucre; vous y ajoutez les zestes et le jus d'une ou deux oranges, selon la quantité de fruit qui est cuite; vous mettez, de nouveau, les abricots dans le sirop, et, après une ou deux ébullitions, vous les retirez avec une écumoire. Lorsqu'ils sont froids, vous les mettez dans des compotiers, et passez le sirop que vous versez dessus.

Les brugnons se conservent de la même manière que les abricots.

L'on peut aussi conserver des groseilles rouges et blanches, toutefois en séparant les deux espèces. Voici la manière d'opérer :

Vous égrainez de belles groseilles, peu mûres, et les mettez bien tassées dans des bouteilles; vous les fermez ensuite hermétiquement, et les mettez au bain-marie. Aussitôt que l'eau est en forte ébullition, vous retirez le feu, et, un quart d'heure après, vous jetez l'eau du bain-marie.

Lorsque les groseilles sont refroidies, vous bouchez bien les bouteilles, et, le lendemain, vous les transvasez, vous les étendez sur des tamis, les laissez bien égoutter, et, lorsqu'elles sont un peu séchées, vous les remettez dans des pots ou des boîtes bien couverts.

Ces groseilles, ainsi préparées, se servent, l'hiver, au dessert; ainsi qu'on le fait pour les groseilles fraîches et égrainées, que l'on mange avec du sucre.

L'on peut de même conserver les groseilles en grappes; mais il est à observer que la grappe donne toujours un peu d'âcreté au suc de groseilles.

Ce mode de conservation est également applicable aux cerises, framboises, cassis, mûres, et groseilles dites à maquereau.

Quant à la gelée de groseilles, la manière de la préparer est tout-à-fait différente. Il faut d'abord choisir des groseilles bien mûres, et faire en sorte qu'elles ne soient pas cueillies par un temps humide. On prend la quantité de groseilles que l'on désire préparer en gelée, on les épluche; on met un tiers de blanches et deux tiers de rouges; des framboises rouges et blanches, en quantité proportionnée : toutefois il faut observer que ce dernier fruit ne doit pas dominer, mais seulement donner de son goût agréable.

Les groseilles doivent être épluchées, et mêlées ensemble dans la bassine avec les framboises. Lorsqu'elles sont en ébullition, et qu'elles ont jeté cinq à six bouillons, vous les retirez du feu, les mettez sur un tamis, et les laissez égoutter; quand elles sont un peu refroidies, vous les pressez dans un linge un peu serré, afin de recueillir tout le jus; puis vous les remettez sur le feu.

Si l'on veut que ces confitures soient *bonnes*, et en même temps économiques, il ne faut pas mettre plus de demi-livre de sucre par livre de jus.

Je sais bien que des personnes à prévention,

et qui sauront qu'elles sont faites *économiquement*, ne les trouveront pas *bonnes*; mais j'atteste que, depuis nombre d'années, je les fais de la manière que j'indique, et que j'ai toujours eu l'approbation des personnes à qui j'avais le plaisir d'en offrir.

Lorsque l'on aura mêlé le jus de groseilles, dans la bassine, avec le sucre, il faudra l'écumer avec attention; mettre la première écume de côté, et conserver la seconde, qui sert à faire au moins une ou deux bouteilles d'eau de groseilles.

La première écume doit être employée, attendu sa partie sucrée, à mettre dans des compotes d'autres fruits qui tomberaient, et pourraient être encore utilisés lorsque la maîtresse de la maison serait seule avec sa famille.

Quand le jus de groseilles (mêlé avec le sucre) est en ébullition, et qu'il a été bien écumé, il faut le surveiller, et, de temps en temps, en mettre dans une cuiller exposé à l'air, afin d'examiner s'il se met en gelée. Lorsqu'il y est, l'on retire la bassine du feu, et l'on met le jus dans des pots; ensuite on les serre dans un endroit sec, surtout sans les couvrir ni avec des planches ni avec du papier. Il faut que cette gelée soit saisie par le contact de l'air.

Deux ou trois jours après, l'on peut couvrir les pots; mais il faut préalablement couper, de la largeur du haut des pots, des ronds de papier, que l'on fait tremper dans de l'eau-de-vie; ensuite l'on a du papier que l'on a mis tremper dans de l'eau fraîche, et, lorsqu'il est bien imbibé, l'on en met un morceau sur chaque pot, et légèrement on le fixe autour du pot.

Cette manière de les couvrir est préférable à

celle de *lier les couvertures avec des ficelles*, parce que l'air pénètre beaucoup moins dans les pots.

Une bonne ménagère ne doit pas dédaigner le marc provenant des groseilles ; elle peut, en y ajoutant une ou deux livres de groseilles blanches et rouges, et au plus une livre de cassonade, composer une boisson très agréable, dont elle pourra gratifier les domestiques qui l'auront aidée dans ses travaux.

Les attentions et la bienveillance les attachent davantage à leurs maîtres ; ces derniers sont mieux servis, et conséquemment plus heureux.

A cette époque, la maîtresse de maison doit aussi faire (pour l'hiver) du *ratafia* de groseilles. Pour le composer, il faut prendre quatre pintes de jus de groseilles rouges ; on le mêle avec huit pintes de bonne eau-de-vie, deux gros de cannelle concassée avec un gros de girofle ; on laisse infuser le tout pendant un mois ; ensuite on le passe à la chausse, et on le met en bouteilles. Cette liqueur est fort agréable et peu coûteuse.

La maîtresse de maison ne doit pas omettre de se munir de sirop de groseilles, qui, l'hiver, peut lui être d'une grande utilité.

Pour composer ce sirop, l'on prend douze livres de groseilles et une livre de cerises aigres communes ; l'on écrase le tout sur un tamis, afin de séparer les peaux, les pepins et les noyaux.

L'on mêle avec le jus provenant de ces fruits, la quantité de sucre que l'on croit nécessaire, sauf à en remettre, si, en le goûtant, on ne le trouve point assez sucré. Cette première opération terminée, l'on met le jus dans une terrine, placée dans un endroit frais, et on le laisse deux

ou trois jours; ensuite on le transvase dans des bouteilles que l'on bouche hermétiquement. Il faut même avoir la précaution de couvrir les bouchons avec du parchemin, pour que l'air ne puisse y pénétrer.

Ceux qui désireront donner à ce sirop un goût *framboisé*, pourront, lorsqu'ils le composeront, y ajouter des framboises, moitié rouges et moitié blanches.

On doit aussi, afin d'utiliser tous les fruits de cette saison, qui passe aussi rapidement qu'elle est agréable, faire du *vin de groseilles*.

Voici la manière de le préparer. On prend la valeur d'un boisseau de groseilles (plus si l'on en veut davantage) en grappes; l'on écrase cette quantité de fruits dans un grand vaisseau; ensuite on y jette douze pintes d'eau. Vingt-quatre heures après, on exprime le tout, on passe la liqueur au tamis, on la met dans un baril dont la grandeur doit être proportionnée à la quantité de jus, et on le laisse reposer jusqu'à ce qu'il s'éclaircisse; alors on le soutire dans un autre baril; puis, sur quatre pintes de liqueur, on met une chopine d'esprit-de-vin, et du sucre en proportion; on mêle le tout, et on le remue pendant un quart d'heure au moins; ensuite on bouche la pièce avec soin, et on la laisse dans cet état l'espace de trois mois : ce temps expiré, ce vin est excellent. (1)

Pommée ou Marmelade économique de pommes.

Prenez à la fin de novembre toutes les pommes les moins belles, ainsi que celles dont la pi-

(1) Voyez plus haut une autre recette pour faire ce vin.

qûre de ver a devancé la maturité, en un mot, toutes celles qui sont peu susceptibles de se conserver. Pelez-les (à moins que vous n'opériez en grand); coupez-les de deux en quatre; enlevez les pepins; mettez-les dans un chaudron sur lequel vous posez un couvercle, et au fond duquel vous avez jeté un ou deux verres d'eau. Faites cuire à feu doux : quand les pommes commencent à fondre, versez-les dans des terrines que vous transporterez au frais : mettez le lendemain les pommes à la cuisson, et retirez-les de même du feu. Si vous n'avez pas voulu ôter les pepins, vous passez la pulpe à travers une pulpoire ou passoire très fine. On peut mêler des coings à la pommée : un seul suffit pour cent pommes. Enfin, vous remettez la pommée sur le feu pour la troisième fois, et vous finissez par la cuire en consistance de marmelade. Si, refroidie, elle relâche encore son eau, on la remet sur le feu; enfin on l'empote, et on présente à deux ou trois fois les pots au four, à la sortie du pain, ce qui recuit la pommée et produit à sa surface une croûte qui tend à la conserver. Ces coctions successives rendent la pommée très sucrée : on peut l'aromatiser avec de la cannelle et autres arômes, comme les compotes. La pommée fait une excellente marmelade de pommes, aussi sucrée que les confitures.

Passons maintenant à la châtaigne, si nourrissante, et qui offre tant de ressources pour l'hiver.

Quand elle est fraîche, on la mange, ou cuite dans l'eau ou sous la cendre, ou beaucoup plus communément rôtie dans une poêle percée et exposée à un feu clair.

De toutes ces manières de la préparer, la pre-

mière est la plus ancienne et la plus naturelle. Mais avec cette manière elle n'a pas l'avantage de se conserver aussi long-temps ; elle perd même de sa saveur ; et deux ou trois jours après (ayant été cuite dans l'eau), elle n'est plus mangeable.

La méthode employée dans le Limousin est, sans contredit, la meilleure. Elle consiste à enlever aux châtaignes leur peau extérieure, à les mettre dans l'eau bouillante, ce qui les pénètre, ramollit la pellicule amère qui les recouvre, et la dispose à se détacher de la substance farineuse.

Quand les châtaignes, comprimées entre les doigts, se dépouillent facilement de cette pellicule que l'on appelle *tan*, l'on ôte le pot du feu, et avec un bâton on les remue en tout sens ; alors le *tan* se détache de la surface et s'en sépare tout-à-fait.

Cette première opération terminée (après les avoir retirées du chaudron et les avoir égouttées sur un tamis), on les lave à grande eau fraîche, afin d'emporter, avec ce qui reste de *tan*, l'eau amère qu'elles pourraient avoir conservée. Préparées de cette manière, elles se conservent un temps assez long ; et, lorsqu'on veut s'en servir, on les fait cuire avec très peu d'eau, et du sel en légère quantité, dans un vase bien couvert, et sur un feu doux.

L'on peut aussi sécher la châtaigne sur des claies de fil de fer, à un feu peu ardent ; par ce procédé, elle se conserve d'une année à l'autre.

Ce fruit desséché et brisé sert de nourriture aux hommes, aux bestiaux et à la volaille, qu'elle engraisse promptement. L'on peut aussi en faire une boisson fermentée.

On trouve dans le *Manuel du Pâtissier* (1) les moyens de conserver les cerises, les pommes, et les autres fruits qui sont nécessaires pour confectionner les tourtes d'entremets; je ne les répéterai pas, mais je vais indiquer dans celui-ci les fruits qui ne servent qu'aux desserts pour en augmenter les jouissances à l'époque où la nature ne produit rien.

Une confiture que toutes les bonnes ménagères ne devraient pas dédaigner, c'est celle de fraises. Elle est facile à confectionner, peu coûteuse, et conserve, malgré sa cuisson, tout l'arome du fruit.

Voici la manière de la préparer. On prend des fraises bien mûres, bien colorées; on les passe à travers un linge; le jus exprimé, l'on met trois quarterons de sucre sur une livre de jus. Il faut avoir soin de bien écumer cette confiture, afin qu'elle soit plus transparente : l'écume fait une boisson économique.

Lorsque l'on s'aperçoit que cette confiture commence à perler, on fait l'essai (comme pour les groseilles), et si elle tient aux doigts, il faut la mettre à l'instant dans des pots, et ne la couvrir que lorsqu'elle est parfaitement refroidie.

Avec l'écume que l'on a retirée de cette confiture, on fait une boisson très rafraîchissante et très agréable, en y ajoutant le jus d'un ou deux citrons et un peu de sucre.

Les marcs de framboises, des fraises et des groseilles, ne doivent point être rejetés par la bonne ménagère. Ces confitures se faisant à la

---

(1) Voyez le *Manuel du Pâtissier* pour préparer les fruits qui composent les tourtes d'entremets.

même époque, elle peut les conserver l'espace de trois ou quatre jours dans un endroit frais sans qu'elles prennent un goût acide (facile cependant à corriger). Vous prenez donc ces marcs, les mettez, après les avoir mêlés, dans des cruches de grès ; vous versez sur chacun, proportionnément à leur grandeur, deux pintes (plus ou moins) de vin blanc et les laissez fermenter. Si vous voulez leur donner plus de force, vous ajoutez une quantité d'eau-de-vie proportionnée à la quantité de jus que vous vous serez procurée (un poisson par pinte).

Cette manière d'utiliser les marcs des confitures produit un ratafia très savoureux et très pectoral. On peut, si on veut, y joindre quelques aromates, tels que girofle, cannelle, gimgembre, etc., etc.

Les oranges tiennent un rang distingué parmi les desserts ; mais elles passent rapidement, et celles que l'on achète après la saison sont mollasses, et d'un goût désagréable.

Afin de prévenir cet inconvénient, je vais indiquer la manière d'en garder un laps de temps suffisant pour attendre que ce fruit se renouvelle.

Voici la manière de les conserver : Vous choisissez des oranges bien rondes, bien unies ; vous les piquez dans le milieu, et les jetez à mesure dans de l'eau de rivière (froide). Après une heure d'infusion, vous les retirez et les faites blanchir dans l'eau bouillante. Lorsqu'elles commencent à fléchir sous les doigts, vous les retirez de l'eau et les laissez égoutter sur un tamis. Tandis qu'elles se sèchent, vous préparez un sirop de sucre proportionné à la quantité d'oranges, puis vous les jetez dans le sirop ; vous les y laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles ne rendent plus d'écume ; ensuite vous les mettez refroidir

dans un vase de terre. Le lendemain, vous les remettez sur le feu, les écumez de nouveau et les mettez *à sec* dans des bocaux; puis vous mêlez au sirop de sucre de l'eau-de-vie en égale quantité; vous y introduisez les oranges et vous bouchez avec attention les bocaux et les rangez dans un endroit sec.

Occupons-nous maintenant de la conservation des fruits d'hiver.

La maîtresse de maison doit, aussitôt que les fruits sont récoltés, faire ses provisions pour l'hiver, en poires, pommes, etc. Il n'en est pas des fruits que l'on nomme *fruits à couteau* comme de ceux destinés à faire du cidre (1); que ceux-ci soient froissés, cela ne leur fait aucun tort. Il n'en est pas de même de ceux que l'on veut conserver (si on le peut) jusqu'à ce que les fruits rouges donnent; ces fruits demandent à être choisis et soignés. Il faut, autant que possible, que les pommes conservent leurs queues, et qu'on les mette doucement dans les paniers qui doivent servir à les transporter au fruitier.

Le fruitier doit être garni de planches bordées avec des lattes, afin d'empêcher les fruits de tomber, ce qui les froisserait et les gâterait promptement.

Il ne faut pas que le fruitier soit à l'exposition du nord, parce que le fruit gèlerait, si le froid était excessif. Il faut même avoir soin, l'hiver, de mettre un vase d'eau au milieu, et si l'eau se congèle à la surface, boucher toutes les fenêtres avec des paillassons très épais; et si, malgré cette précaution, l'eau gelait encore, il faudrait

---

(1) Des gens expérimentés prétendent que le cidre est meilleur quand la gelée a enlevé la partie aqueuse des pommes.

mettre au milieu une poêle de braise allumée pour adoucir la température, si ce n'est point pour échauffer le fruitier. Il est essentiel que le fruitier ne soit jamais ni trop froid ni trop chaud.

Lorsque la maîtresse de maison aura fait toutes ses provisions de fruits pour l'hiver, il faut qu'elle fasse trier les espèces et les mette séparément, et surtout qu'elle évite qu'ils ne se touchent, la circulation de l'air autour des pommes et des poires étant essentiellement nécessaire, sans quoi elles se gâteraient, et surtout dans la crainte que si l'une se pourrissait, elle ne pourrît celles qui la toucheraient, et ainsi de proche en proche.

Il est des espèces qui, si l'été a été pluvieux, ne se gardent point; et si l'automne a été chaud, elles mûrissent trop tôt, et l'on est privé du plaisir de les conserver aussi long-temps qu'on le désirerait.

Les poires dont la maîtresse de maison doit se pourvoir, sont les poires de Saint-Germain, de royale d'hiver (qui se mangent en décembre), le messire-jean (il se mange en janvier), le rousselet d'hiver (il se conserve jusqu'au mois de mars), le martin-sec (il ne passe pas le moins de janvier).

La bergamote dure jusqu'en février. La bergamote de Pâques, ainsi nommée parce qu'elle se conserve jusqu'à ce temps, et le bon-chrétien, sont les fruits que l'on peut garder, en apportant de l'attention, jusqu'à ce que les fruits rouges viennent annoncer le printemps; c'est surtout le catillac que l'on peut garder, très souvent, jusqu'à la fin d'avril.

Dans le nombre des pommes, les seules bonnes à garder pour l'hiver sont : le calville blanc (qui

dure souvent jusqu'en avril), la pomme violette (qui se conserve jusqu'au mois de mai), le fenouillet jaune (qui dure jusqu'en mars); mais celles qui doivent avoir la préférence sur toutes les autres, ce sont les reinettes d'Angleterre dorées, les reinettes blanches, les reinettes du Canada, les reinettes franches, reinettes grises, de Ranville, qui résistent aux plus grands froids.

Toutes ces espèces de pommes se conservent jusqu'en mars et avril. Néanmoins, si l'on néglige de visiter le fruitier, au moins trois ou quatre fois par semaine, une seule poire ou une seule pomme qui se gâtera pourra perdre une planche entière.

La petite pomme d'api n'est pas le meilleur fruit; mais sa forme et sa couleur la rendent charmante; elle a de plus l'avantage de durer long-temps.

Une chose qu'il faut éviter, c'est de mettre dans le fruitier des potirons, des coloquintes, des concombres du Canada : toutes ces plantes (qu'il est essentiel de mettre au sec si l'on veut les conserver) répandraient une odeur forte, qui serait très nuisible aux fruits.

Les fruits sont une chose trop agréable l'hiver pour que la maîtresse de maison néglige d'employer tous les moyens propres à leur conservation; les fruits font l'agrément d'un repas. C'est, dit-on, entre la poire et le fromage que la gaîté se glisse. Un beau dessert récrée la vue et flatte le goût. L'on a toujours un grand plaisir à offrir de beaux fruits, et surtout lorsqu'on les doit à ses soins. Une chose que la maîtresse de maison ne doit pas négliger, c'est (lorsqu'une certaine quantité de fruits menace de ne point se conserver) de les employer à l'instant, soit en faisant

faire des compotes, des tourtes, des conserves, même des poires et pommes tapées.

Il faut placer le fruit sur des planches, et en le saupoudrant de cendre, de sciure de bois bien sèche ou autre poussière, au moyen d'un tamis grossier. On le conserve beaucoup au-delà du temps ordinaire, en le plongeant dans du blanc d'œuf ou un mélange de fécule de pomme de terre dans l'eau, ou bien dans un vernis à l'esprit-de-vin, qui se vend chez les marchands de couleur. On le plonge dans ces diverses substances, à l'aide d'un fil attaché à la queue.

Quant au bon-chrétien, il faut l'envelopper dans du papier blanc et fin, car sa peau, quoique fort épaisse, se noircit facilement à l'air. Le *papier Joseph* est celui qu'on doit préférer. Le fruit se conserve très bien sur de la mousse sèche.

Vous prenez la quantité de poires que vous désirez conserver; vous les coupez par quartiers, les débarrassez de leurs pepins, les mettez en bouteilles et ensuite au bain-marie. Il ne faut qu'un seul bouillon aux poires à couteau; il en faut au moins quatre au catillac et au bon-chrétien d'hiver. Pour utiliser les poires tombées, vous les préparez de même, à l'exception que, n'ayant pas acquis le degré de maturité qui leur est nécessaire, il est essentiel de les faire bouillir l'espace d'un quart d'heure au moins.

Ces poires, lorsque les fruits sont très rares, c'est-à-dire lorsqu'il n'y en a presque plus, servent à faire des compotes qui ont un goût aussi savoureux que lorsqu'on les emploie au moment où elles ornent les jardins.

Il est aussi nécessaire de faire sécher les poires, surtout celles nommées *poires de rousselet*; mais

il faut les cueillir un peu avant leur maturité, pour les conserver avec toute leur saveur. Vous les pelez, les placez sur des clayons dans un four un peu moins chaud que pour cuire le pain; vous les y laissez à peu près une demi-heure; vous les en retirez pour les exposer à l'ardeur du soleil, jusqu'à ce qu'elles soient presque sèches.

Cette manière est la meilleure, et je vais en expliquer la cause. La poire étant mise au four chaud, l'humidité produite par son jus ne s'évapore point; elle se concentre et s'attache au cœur de la poire : de même, les pepins peuvent et doivent même communiquer de l'humidité, qui nécessairement corromprait la poire; au lieu qu'en la mettant au sortir du four exposée aux rayons ardens du soleil, il pompe l'humidité, l'intérieur se dessèche autant que l'extérieur, et l'on ne court point le danger de perdre son fruit et ses peines.

Si, lors de la seconde épreuve du four et du soleil, l'on s'aperçoit que les poires sont encore molles, c'est-à-dire qu'elles ploient sous le doigt, il faut recommencer jusqu'à ce qu'elles aient acquis le degré de sécheresse suffisant pour leur conservation. Ce procédé est celui que l'on emploie à Reims.

Les poires de bon-chrétien, de doyenné, de Saint-Germain, se préparent à peu près de la même manière. Après qu'elles ont été pelées, on les plonge, environ cinq ou six minutes, dans l'eau bouillante; on les met ensuite dans un four très chaud l'espace d'une demi-heure, puis on les expose au soleil; et aussitôt que ces fruits ne reçoivent plus la même chaleur, on les rentre dans un lieu sec et à l'abri des

influences de l'air ; puis le lendemain on les expose de nouveau au grand soleil. On continue cette opération jusqu'à ce que les fruits soient bien secs.

Ces poires faites avec soin sont meilleures que celles de rousselet. Elles deviennent rouges et transparentes. Ce procédé peut être employé pour sécher toutes sortes de poires. Il est absolument essentiel, pour conserver ces poires, de les enfermer dans un lieu sec, après les avoir mises dans des boîtes de bois également sec.

Les poires tapées sont beaucoup moins longues à préparer. On pèle les poires ; on les blanchit dans l'eau bouillante, et on leur donne même un petit bouillon, si elles sont assez fermes pour le soutenir. Il faut conserver l'eau dans laquelle elles auront blanchi, ainsi que les pelures. J'indiquerai l'usage que l'on en fera.

Lorsque les poires ont subi la première préparation, vous les rangez sur des claies et les mettez dans le four, un peu moins chaud que pour cuire le pain ; vous recommencez (à en mettre au four) jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement sèches ; ensuite vous les mettez dans des boîtes bien closes, et dans un endroit à l'abri de toute humidité.

Je viens de dire que j'indiquerais l'usage des pelures et de l'eau dans laquelle ces poires auront été blanchies ; le voici : Vous pilez les pelures, et, lorsqu'elles sont maniables, vous les mettez dans l'eau (où ont blanchi les poires) ; vous les faites bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien molles ; vous mettez de la cassonade dans cette eau, la quantité proportionnée au jus ; vous passez ce jus et le mettez dans des bouteilles bien fermées ; et l'hiver, lorsque vous voulez faire des

compotes avec vos poires tapées, vous prenez de ce jus et les faites bouillir avec jusqu'à ce qu'elles s'amollissent; vous n'y ajoutez rien qu'un morceau de cannelle. Ces compotes sont excellentes et peu coûteuses.

Moyen de donner à la pomme de reinette le goût de l'ananas, et de la conserver jusqu'à la saison où ce fruit se récolte.

L'ananas est une plante cultivée dans les Indes, et maintenant à Paris dans les serres chaudes, à cause de l'excellence de son fruit, dont la saveur surpasse celle de tous les autres.

Tout le monde connaît sa belle forme. On sait qu'il porte plusieurs feuilles semblables à celles du roseau, longues de deux à trois pieds, de couleur vert-gai, creusées en gouttière, dentelées; que du centre s'élève une tige haute de deux pieds; que cette tige soutient à son sommet une rose composée de plusieurs feuilles très courtes, de couleur de feu ou de cerise, et qui cachent le fruit : fruit qui, dans la suite, grossit peu à peu, et prend la forme d'une pomme de pin; que le sommet du fruit est garni d'un paquet de feuilles colorées, qu'on appelle *sa couronne*, qui, étant mises en terre, produisent une nouvelle plante. On distingue plusieurs sortes d'ananas : l'ananas *pain de sucre*, ainsi nommé à cause de sa forme; le gros ananas blanc, d'une odeur plus suave que celle de nos coings; et l'ananas pomme de reinette, qui est le plus excellent de tous. C'est de celui-ci que le moyen que j'emploie procure exactement le goût.

Il faut choisir des pommes de reinette blanches, bien belles, bien saines, et dont la peau soit bien lisse; vous les essuyez à plusieurs reprises avec

un linge fin, et surtout vous faites attention à ne point froisser la peau.

Vous prenez ensuite des boîtes de sapin, dans lesquelles vous mettez des fleurs de sureau bien séchées à l'ombre et récoltées au printemps qui précède cette opération : je dis *séchées à l'ombre,* et c'est de rigueur, afin qu'elles conservent toute leur odeur.

Ces préparations étant terminées, vous prenez les boîtes de sapin (qui doivent être aussi bien sèches) ; vous mettez un lit de fleurs de sureau au fond, puis un lit de pommes ; un second lit de fleurs et un lit de pommes, jusqu'à ce que votre boîte soit pleine. Il faut surtout avoir soin de remplir de fleurs tous les vides occasionnés par la forme ronde des pommes, et prendre aussi bien garde qu'elles ne se touchent.

Tous vos lits de fleurs et de pommes ainsi faits, et le lit de fleurs étant le dernier, vous fermez votre boîte et collez du papier sur tous les joints, afin d'éviter que l'air n'y pénètre par aucun endroit.

Au bout d'un mois, quand vous mangez ces pommes, elles vous font l'illusion du fruit qu'elles représentent, et vous avez de plus l'avantage de les conserver jusqu'aux mois de juillet et d'août, aussi fraîches et aussi bonnes qu'au mois de janvier. Lorsque les ananas (dans les serres) n'ont point acquis le degré de maturité qui leur est nécessaire, l'on en fait des compotes : hé bien ! l'on peut aussi faire des compotes avec les pommes imitant les ananas ; et j'affirme qu'elles sont beaucoup meilleures que celles de véritables ananas qui n'ont pas acquis assez de maturité pour avoir le parfum et la saveur de l'ananas des Indes.

Macédoine de confitures.

Prenez poids égal de cerises dont le noyau sera ôté, de jus de groseilles et de framboises entières. On mettra une demi-livre de sucre par livre de fruit; on pilera ce sucre, et l'on mettra dans une bassine à confitures alternativement un lit de fruit, un lit de sucre; on fera cuire sur un feu vif et clair. Pour juger de la cuisson, il faut mettre sur une assiette une cuillerée de la macédoine; si elle est assez cuite, le jus se mettra en gelée.

CHAPITRE IX.

OFFICE. — DES LIQUEURS ET DES SIROPS. — MOYENS ÉCONOMIQUES DE LES FAIRE.

Kirschen-Wasser.

Le kirschen-wasser est une liqueur qui est devenue de mode; il est donc pour ainsi dire indispensable d'en avoir; mais il est également indispensable pour les maîtresses de maison de s'en procurer d'aussi bon et à bien meilleur marché que si elles s'en fournissaient chez les liquoristes.

Pour le faire, on prend des merises (1) noires et parfaitement mûres; on les épluche et on les

---

(1) La merise est une petite cerise noire à longue queue. Les merises ont un goût doux et agréable; mais elles teignent la bouche et les doigts en un noir purpurin.

met dans un baquet, dont la grandeur doit être proportionnée à la quantité du fruit. On prend ensuite de la cendre de bois neuf bien tamisée, on la mouille assez pour qu'elle puisse faire une espèce de mortier, et on l'étend sur les merises dans la cuve.

Cette cendre, en séchant, forme une croûte qui aide à la fermentation du fruit, et empêche toute évaporation. On laisse cette fermentation se faire pendant cinq à six semaines au plus. Après ce temps, on ôte la cendre qui se trouve sur les merises; puis on met la pulpe et le jus dans un alambic, et on les distille.

Il est essentiel de ne pas emplir entièrement l'alambic, afin d'éviter l'évaporation. D'ailleurs l'on peut faire de cette liqueur en assez grande quantité pour être forcé d'en faire la distillation en plusieurs fois.

Il faut conduire son feu avec prudence et par degrés, jusqu'à ce que le produit de la distillation coule en petit filet.

Il est essentiel de cesser l'opération aussitôt que le flegme ou l'eau commence à paraître.

En suivant exactement cette méthode, le kirschen-wasser que l'on obtiendra sera clair et limpide. — On le verse dans un vase assez grand pour contenir tout ce que l'on veut distiller.

On rectifie ensuite sans interruption la liqueur de l'alambic, et après cette seconde distillation, on la met en bouteilles. Le kirschen-wasser gagne beaucoup en vieillissant.

Ratafia de jasmin très facile à faire.

Pour une pinte d'eau-de-vie vous prenez environ un quarteron et demi de fleurs de jasmin bien épluchées; vous les mettez dans le sirop

que vous avez préparé, et après un ou deux bouillons au plus, vous mêlez le tout dans de l'eau-de-vie (en quantité proportionnée au sucre et à la fleur) et le laissez infuser pendant quinze ou vingt jours; puis vous le filtrez et le mettez dans des bouteilles parfaitement bouchées.

Ratafia de jonquille.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez un quarteron de fleurs de jonquille doubles, comme étant les plus odorantes. Lorsqu'elles sont bien épluchées, vous les mettez dans le sirop, que préalablement vous avez fait avec une livre ou cinq quarterons de sucre; vous les laissez infuser pendant une quinzaine de jours, vous les filtrez à la chausse et mettez cette liqueur en bouteilles, que vous avez l'attention de bien boucher.

Ratafia d'œillets.

L'on prend un quarteron et demi d'œillets les plus odorans pour une pinte d'eau-de-vie; on les épluche, en faisant attention à ne pas froisser les feuilles de la fleur, et on les met dans le sirop que l'on a eu la précaution de faire d'avance: cinq quarterons de sucre suffisent pour un quarteron et demi de fleurs. On les laisse infuser pendant quinze jours dans de la bonne eau-de-vie; puis on filtre la liqueur, et on la met dans des bouteilles parfaitement bouchées.

Crême ou ratafia de fleurs d'oranger.

Vous prenez une demi-livre de fleurs d'oranger, que vous épluchez avec attention, afin de ne les point trop presser; vous mettez ces fleurs dans un vase, et vous versez dessus environ une

pinte d'excellent esprit-de-vin ; vous laissez infuser ces fleurs une demi-heure au plus ; ensuite vous les versez dans un vase couvert d'un linge propre et pas trop serré, afin d'obtenir l'esprit sans expression. Tandis qu'il s'écoule, vous faites fondre, à froid, à peu près une livre et demie de sucre dans une pinte d'eau de rivière ; puis vous mêlez ce sirop avec l'infusion spiritueuse, et, lorsque le tout est bien amalgamé, vous filtrez la liqueur.

Cette opération terminée, vous mettez votre crême dans des bouteilles bien bouchées, et vous les serrez dans un endroit à l'abri de toute humidité.

Cette liqueur est très savoureuse et n'a point l'amertume de la plupart des ratafias de fleurs d'oranger que l'on prépare ordinairement.

Fleurs d'oranger sèches ou thé de fleurs d'oranger.

Lorsque les fleurs d'oranger ont été bien séchées, l'on peut en préparer un thé des plus agréables, et qui est fort en usage dans les pays méridionaux de la France.

L'on n'emploie que les feuilles de la fleur. On les étale sur du papier, et on les met dans un endroit sec et chaud, où néanmoins le soleil ne puisse pas pénétrer.

Quand elles sont sèches, on les met dans des boîtes de bois bien sec. Lorsque l'on veut préparer le thé avec ces fleurs, l'on en met une pincée dans la théïère, que l'on remplit d'eau bouillante et que l'on sucre : on le fait plus ou moins fort, suivant le goût des personnes pour qui on le prépare.

Il n'y a de différence d'avec le thé ordinaire

qu'en ce que c'est la fleur sèche d'oranger que l'on emploie, au lieu de la feuille de thé.

Ratafia d'orangeade.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez deux oranges de Malte, que vous coupez par quartiers, et surtout en conservant le jus; vous faites infuser les oranges dans ce jus pendant une quinzaine de jours au moins; puis vous faites un sirop que vous mêlez avec de l'eau-de-vie, et vous laissez infuser le tout pendant une huitaine de jours.

Ce ratafia est recherché des gourmets. On croirait, en le buvant, avoir dans la bouche la meilleure orange; il se garde long-temps et gagne beaucoup à vieillir.

Huile de rose.

Vous prenez trois livres de fleurs de rose; vous les faites infuser dans deux pintes d'eau-de-vie; puis vous faites fondre sur le feu deux ou trois livres de sucre : vous faites jeter à la fleur et au sucre réunis un ou deux bouillons.

Lorsque le sirop est refroidi, vous ajoutez une demi-livre d'eau double de rose; vous mêlez le tout, le filtrez et le mettez en bouteilles.

L'on peut aussi faire fondre le sucre à froid, en se servant d'eau de rose au lieu d'eau de rivière.

Crême de vanille.

Vous prenez trois gros de gousses de vanille; vous les coupez en deux et les mettez dans un vase avec un demi-grain d'ambre; vous faites ensuite bouillir une pinte et demie d'eau de rivière clarifiée, dans laquelle vous faites fondre deux livres et demie de sucre.

Lorsque le sucre a jeté un ou deux bouillons, vous le versez dans le vase qui contient la vanille et l'ambre. Le tout étant refroidi, vous y ajoutez une pinte et demie de bonne eau-de-vie; vous laissez infuser ce mélange pendant dix ou douze jours, puis vous le colorez avec de la cochenille préparée; vous filtrez ensuite votre liqueur à la chausse, et la mettez dans des bouteilles, que vous bouchez hermétiquement.

Huile d'anis.

L'huile d'anis est très simple à confectionner. Vous prenez, pour une pinte d'eau-de-vie, un quarteron de graines d'anis, que vous jetez dans votre sirop, puis vous le mettez dans l'eau-de-vie. Voilà toute l'opération.

Ce ratafia a le goût aussi agréable que l'anisette de Bordeaux, et n'en a pas les inconvéniens, parce qu'il n'y entre pas d'esprit-de-vin.

Ratafia de noyau.

Vous mettez tout simplement dans de l'eau-de-vie des noyaux d'abricots concassés, en ayant toutefois le soin d'en extraire les amandes.

L'on peut en faire la quantité que l'on veut, en prenant la précaution de mettre une livre de sucre par pinte d'eau-de-vie. Quand ce ratafia a infusé une couple de mois, vous le tirez à clair et y mettez votre sirop.

Il est essentiel, pour les ratafias, de faire toujours du sirop; mettre le sucre dans l'eau-de-vie ne les rend pas aussi savoureux. Le sirop leur donne cet huileux qui les rend agréables; avec du sucre tout uniment, ils sont secs.

Extrait de genièvre.

Cet extrait est très salutaire aux vieillards qui

souvent ont des digestions difficiles ; il est aussi très nécessaire aux personnes qui ont des maux d'estomac ; c'est un excellent tonique, mais très échauffant.

Pour faire l'extrait de genièvre, on prend six litres de graines de genièvre, bien propres, bien épluchées, et une grosse racine d'*enula campana* (1) ; on lave bien le tout ; on le met dans une bassine avec peu d'eau, et on le fait bouillir jusqu'à ce qu'il soit réduit en bouillie ; puis on le passe dans un gros linge, en l'exprimant fortement.

L'on remet ensuite ce jus sur le feu, et on le laisse bouillir jusqu'à ce qu'il ait pris une consistance ferme.

CHAPITRE X.

Pates de différentes espèces. — Fruits secs et confits.

Pâte d'abricots.

L'on prend deux cents abricots, que l'on fait cuire dans une bassine. Lorsqu'ils sont bien fondus, l'on passe le jus dans un tamis ou dans un linge bien propre ; on l'exprime légèrement, afin d'éviter qu'il ne sorte trop de *chair*.

Quand vous avez exprimé ce jus, vous le mettez dans la bassine avec deux livres de sucre, et le remuez sans cesse jusqu'à ce qu'il soit bien

(1) D'aulnée.

cuit, et beaucoup plus que pour la marmelade (1); puis vous préparez des papiers blancs, que vous couvrez de sucre en poudre, ou de cassonade passée dans une passoire, pour qu'il n'y reste point de morceaux, et que la pâte puisse s'établir très uniment sur le papier.

Lorsque la pâte est sur le papier, vous la couvrez légèrement de sucre fin, vous la mettez au four, après le pain retiré, et l'y laissez jusqu'au lendemain matin; ensuite vous la serrez dans une boîte de sapin, en ayant surtout le soin de séparer les morceaux de pâte avec du papier, afin qu'ils ne s'attachent point ensemble.

Cette pâte se coupe par parties, et orne les desserts l'hiver. Conservée dans un endroit sec, l'on peut en avoir encore lorsque les nouveaux abricots commencent à donner.

Pâte de prunes.

Elle se fait de la même manière que celle d'abricots; mais elle exige au moins un degré de cuisson de plus, parce que la prune est plus juteuse que l'abricot.

La prune, dite de *reine-claude*, doit être mise en pâte seule. Quant à celles de *monsieur*, de *mirabelle*, etc., etc., l'on peut les mêler; elles se communiquent respectivement leur arôme, et la pâte en est excellente. On doit aussi la faire cuire au moins un degré de plus que la *pâte d'abricots*.

Pâte de pommes.

Il faut exprimer le jus des pommes de la même

(1) On trouve dans le *Manuel du Pâtissier* la manière de faire la marmelade d'abricots.

manière que pour faire la gelée (1); y ajouter aussi des citrons, mais ne pas en ôter la chair; il faut, au contraire, exprimer le jus du citron dans le jus du fruit, puis mettre le tout dans la bassine avec le sucre.

C'est la pomme de reinette, ou celle de Chatigny, qu'il faut y employer. On doit, pour deux cents pommes, dont on aura exprimé le jus, mettre deux livres et demie de sucre, ou cassonade.

Vous laissez cuire ce jus beaucoup plus que pour la gelée de pommes; lorsqu'il commence à s'épaissir, vous l'étendez de suite, de la même manière que les autres pâtes, sur du papier blanc bien sec, et mettez la pâte au four.

On peut aussi rouler cette pâte en bâton pour mettre dans les bonbonnières; elle est excellente pour le rhume.

Pâte de poires.

Elle se fait absolument de la même manière que celle de pommes. On y emploie principalement les poires de rousselet, de bon-chrétien d'été ou d'hiver, de martin-sec, de Saint-Germain, de royale d'été ou d'hiver, et de catillac.

Pâte de guimauve à la manière des dames de Moret, près Fontainebleau.

Cette pâte est plutôt un remède contre les rhumes, qu'une pâte propre à servir pour les desserts d'hiver.

Elle ne se fait jamais avec du sucre ni de la

---

(1) Voyez le *Manuel du Pâtissier* pour la gelée de pommes.

cassonade, mais toujours avec du miel. Elle est très facile à composer, et est d'une utilité reconnue; elle provoque l'expectoration, peut se donner aux enfans sujets à la coqueluche, et aux vieillards qui sont incommodés des catarrhes.

Pour la bien confectionner, vous prenez douze poignées de fleurs de guimauve, qu'il faut avoir eu le soin de cueillir par un temps sec, afin que l'humidité n'ait point absorbé l'odeur de la fleur.

Vous prenez aussi quatre livres de miel, que vous clarifiez légèrement; puis vous mettez vos fleurs dans ce sirop, et les y laissez bouillir jusqu'à ce qu'elles soient bien amorties; ensuite vous passez le tout dans une chausse ou un linge préparé. Vous remettez le sirop sur le feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis un degré de consistance suffisant pour être mis sur le papier, lequel papier doit être couvert de sucre ou cassonade en poudre. Enfin, vous mettez cette pâte deux fois de suite au four et la serrez au sec comme les autres pâtes.

Les dames du couvent de Moret en faisaient un grand commerce, même avec les étrangers, qui en achetaient considérablement.

Pommes tapées.

Vous prenez des pommes très saines, reinettes ou autres. Cependant j'ai observé que la pomme dite de *fenouillet* était la meilleure pour être tapée. Voici la manière d'opérer:

Vous pelez les pommes, et, avec une spatule creuse, vous extirpez le cœur; après cela vous les mettez sur des claies, assez distantes les unes des autres pour qu'elles ne se touchent pas. Vous mettez vos claies au four, après que le pain en

est retiré. Le lendemain, les pommes sont assez desséchées pour que l'on puisse les taper avec une batte de bois ; vous les remettez, ainsi tapées, sur les claies ; vous faites chauffer le four modérément, puis vous y remettez vos pommes jusqu'au lendemain. Vous les retapez encore, les mettez de nouveau au four, et les y laissez jusqu'à ce qu'elles aient acquis le degré de sécheresse qui les conserve ; puis vous les enfermez dans des boîtes, et les serrez dans un endroit bien sec.

Les personnes qui font des poires, des pommes tapées et des raisins secs, doivent les faire en même temps, afin d'éviter une double dépense pour chauffer le four.

Poires tapées.

L'on se sert ordinairement des poires appelées de *martin-sec* et de *rousselet d'automne*, pour faire des poires tapées.

On les pèle, mais on n'en ôte point le cœur, ainsi qu'on le fait à la pomme ; l'on a même grand soin de leur laisser la queue, puis on les prépare de la même manière que les pommes.

L'hiver, l'on achète ordinairement ces fruits seize ou dix-huit sous la livre. La maîtresse de maison qui les fait chez elle, en peut avoir plusieurs livres pour dix-huit sous.

Raisins secs.

Les raisins séchés sont d'une grande ressource l'hiver, soit pour l'agrément des desserts, soit pour la santé.

Avec ces raisins, l'on fait une tisane qui est très bonne contre les rhumes opiniâtres. Ces raisins se mettent au four, comme les autres fruits,

sur des claies; mais il faut avoir le soin de les retourner souvent.

J'ai fait l'expérience que les raisins muscats étaient infiniment meilleurs que les autres. Cette espèce de raisins mûrit difficilement dans ces pays-ci; l'on n'en peut manger, absolument parlant, que quelques grains bien mûrs. Il est donc nécessaire de les faire sécher, afin qu'ils ne soient point perdus.

Lorsque les raisins sont bien secs, on les met dans une boîte de sapin bien hermétiquement fermée; on les saupoudre légèrement avec de la cassonade, et l'on couvre la boîte avec des feuilles de laurier-sauce : ce qui les conserve plus long-temps.

Pruneaux.

Vous prenez des prunes dites de *Sainte-Catherine*, si vous voulez imiter les pruneaux de Tours. Néanmoins une bonne économe fait des pruneaux avec toute espèce de prunes, même la mirabelle. Il est vrai que celle-ci peut se dessécher un peu trop et ne guère conserver de chair.

Vos prunes doivent être mises au four sur des claies lorsque le pain est retiré. Si elles n'étaient point assez séchées la première fois, vous les y remettriez une seconde, et même une troisième. C'est une ressource excellente, l'hiver, pour les enfans, pour les vieillards, et cette ressource ne coûte que la peine de se la procurer.

Il est essentiel de faire sécher de petites prunes noires, qui font ce que l'on appelle *pruneaux à jus*. Elles dispensent d'y mettre du sucre lorsqu'on les fait cuire avant celles de *Sainte-Catherine*. Il faut qu'elles soient absolument réduites

en petits morceaux; alors vous les faites égoutter sur un tamis clair, et dans le jus qui en provient vous mettez un morceau de pâte de prunes de mirabelle. Il l'améliore en fondant; elles sont extrêmement sucrées et parfaitement bonnes.

L'économie devant être la base de la conduite d'une maîtresse de maison et d'une mère de famille, elles ne doivent négliger aucun des moyens qui les feront jouir des agrémens du luxe, sans augmenter leur dépense.

Cerises sèches en compotes.

Vous prenez de belles cerises, soit de Choisy, soit de Montmorency, comme étant les meilleures (1), que vous mettez sur des claies dans un four tiède, et vous les retournez jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séchées; ensuite vous les mettez dans des sacs de papier, que vous suspendez au plancher du fruitier, afin que l'air les frappe autant que possible, sans pourtant qu'elles y soient trop exposées.

Lorsque l'hiver est venu nous attrister, ces cerises reportent la pensée au temps où elles embellissaient les arbres, et l'espoir d'en avoir de nouvelles fait encore trouver celles que l'on sert plus succulentes.

L'hiver on peut faire des compotes avec ces cerises. L'on en prend la quantité qui est nécessaire pour le nombre de personnes auxquelles on les offre. On les mêle avec un peu du sirop dans lequel trempent les cerises à l'eau-de-vie. L'on y ajoute la quantité d'eau suffisante pour

---

(1) Les cerises de Hollande, d'Angleterre, les guignes, les bigarreaux, ont des chairs trop molles pour qu'on les y emploie.

que les cerises surnagent; puis on les fait bouillir jusqu'à ce que l'eau prenne un peu la consistance de sirop; cela fait une compote d'hiver fort agréable.

FRUITS CONFITS A L'EAU-DE-VIE.

Cerises.

Vous prenez les plus belles cerises possibles, et les plus mûres (1); après avoir rogné les queues, vous les mettez dans un vase et jetez de l'eau bouillante dessus; puis vous les faites égoutter.

Lorsqu'elles sont bien sèches, vous les mettez dans de la bonne eau-de-vie, avec un sirop composé d'autant de quarterons de sucre que vous avez de pintes d'eau-de-vie. — Lorsque je dis *sucre* ou *sirop*, il faut toujours entendre *sucre*, *cassonade* ou *miel*, pour ceux qui savent le clarifier, sans lui laisser aucun goût.

Les personnes qui exposent les fruits confits à l'eau-de-vie au soleil, sont dans une grande erreur : la chaleur ne leur est point propre; il faut au contraire les mettre à l'ombre et dans un endroit très sec.

Il faut aussi mettre avec la cerise, de la cannelle et un peu de girofle.

Abricots confits à l'eau-de-vie.

Pour que les abricots se conservent, il est essentiel qu'ils n'aient point acquis toute leur maturité. Vous les préparez de la même manière que les cerises, les couvrez d'eau bouillante,

---

(1) On n'emploie guère que la *Choisy* ou la *Montmorency*.

les égouttez et les faites bien sécher, puis vous les mettez dans l'eau-de-vie avec du sirop, absolument comme vous avez opéré pour les cerises.

Pêches confites à l'eau-de-vie.

Elles se font absolument de la même manière que les abricots, à l'exception qu'étant beaucoup plus susceptibles de se fendre, il faut prendre beaucoup de précaution pour les retirer de l'eau bouillante, afin qu'elles restent absolument entières, et que leur peau ne soit nullement écorchée.

Prunes confites à l'eau-de-vie.

Absolument le même procédé que pour les fruits précédens.

Noix confites à l'eau-de-vie.

L'on confit aussi des noix. On les prend vertes, on les fait blanchir à l'eau bouillante; on les fait égoutter, puis on les met dans l'eau-de-vie avec le sirop. C'est la manière la plus ordinaire, et je n'en connais pas de plus économique.

Quant à celle que je viens d'indiquer pour les pêches, les abricots, etc., etc., etc., l'on y rencontre l'économie, la simplicité, la facilité d'opérer, et l'on peut en assurance en servir les résultats aux plus fins gourmets, sans qu'ils se doutent qu'on ait suivi cette maxime, que ne doit jamais abandonner une mère de famille : *L'économie et l'ordre font d'une maison un peu à l'aise une maison opulente.*

Ils en donnent même l'apparence à celles qui n'ont qu'un revenu modique.

CHAPITRE XI.

Vinaigres ; Fruits et Légumes au vinaigre.

Vinaigre à l'estragon.

Vous prenez deux poignées d'estragon que vous épluchez, sans y laisser aucune branche, puis vous le mettez aussi frais que vous le pouvez dans du vinaigre blanc, avec une demi-poignée de sel gris ; vous le laissez infuser pendant un mois.

Ce temps expiré, vous pouvez vous en servir dans la salade ; mais il faut vous abstenir d'en mettre dans les sauces, il donnerait un goût désagréable, à moins que ce ne soit dans des sauces piquantes, dites sauces à l'estragon.

Vinaigre surard à l'estragon.

Il se prépare de la même manière que le précédent, à l'exception que vous y ajoutez un peu moins d'un demi-litre de sureau.

Les personnes qui n'ont point de répugnance pour l'*ail* peuvent en mettre une gousse ou deux.

Vinaigre de baume, estragon et surard.

Il se fait de la même manière que les précédens, en ajoutant une demi-poignée de feuilles de baume et toujours de l'ail, en admettant que l'on n'a point d'aversion pour lui.

Capucines ou câpres de ménage.

Vous prenez de la graine de capucine avant qu'elle soit mûre ; il est essentiel qu'elle ait con-

servé sa verdeur ; vous la mettez dans le vinaigre avec du sel et de l'estragon.

Cette graine supplée dans la cuisine aux câpres véritables pour les sauces piquantes ; elle se sert aussi en hors-d'œuvre d'hiver, accompagnée d'estragon.

Il y a beaucoup de personnes qui en mangent avec le bœuf.

Il est inutile de fermer le pot tant que vous avez la possibilité (si vous habitez la campagne) de récolter de la graine tous les jours. Vous l'y mettez à mesure que vous la récoltez. (1)

Cornichons.

Rien n'est plus agréable l'hiver que de manger des cornichons ; ils provoquent l'appétit et réjouissent, si je puis le dire, les convives.

La manière la plus simple de les faire est toujours la meilleure. Depuis plus de vingt ans j'en fais, et toujours les personnes qui en mangent chez moi me demandent ma recette. Elle est simple et facile.

C'est une erreur et une peine de plus que prennent les personnes qui en font, de retirer, au bout d'un mois d'infusion, les cornichons du vinaigre, et de le mettre bouillir. Loin de lui donner de la force, ainsi qu'on le prétend, on l'atténue au contraire.

Qui est-ce qui n'est pas convaincu que le vinaigre en bouillant perd de son acide? cela est si vrai que dans la cuisine, pour les sauces qui exigent que l'on en mette, ce n'est jamais

---

(1) On peut très facilement faire croître la capucine dans une cour, ou dans des pots.

qu'au moment de les servir qu'on l'emploie.

Il est essentiel, pour que les cornichons se conservent, que ce soient de vrais cornichons. L'on vend assez communément des petits concombres *avortés* pour de véritables cornichons, qui se confisent aussi, mais qui ne sont jamais aussi bons, parce que leur chair est plus molle que celle des vrais cornichons. Ils perdent d'ailleurs leur verdure dans le vinaigre, et ne sont plus aussi agréables au goût ni à la vue.

Vous avez soin de mettre votre vinaigre dans un pot de grès, et à mesure que vous essuyez fortement vos cornichons avec du linge neuf ou même avec une petite brosse (je préfère l'essuiement avec le linge), vous les jetez dans le vinaigre.

Cette préparation est indispensable, afin qu'ils s'imprègnent bien; sans cela, cette espèce de petite graine qui les enveloppe se resserre dans le vinaigre, et forme une sorte de pâte qui empêche les cornichons de s'infuser comme il faut; et lorsqu'on les mange, ils sont désagréables, cette graine *croquant* sous la dent.

Lorsque les cornichons sont dans le vinaigre, vous y ajoutez de la passe-pierre, de l'estragon, de la pimprenelle, des petits ognons, environ six gousses de piment ou poivre-long, pour un pot de six pintes de vinaigre, environ aussi une demi-poignée de graines de capucines, quelques feuilles de roses, et deux ou trois poignées de petits haricots verts.

Vous salez ensuite les cornichons, assez pour que tous les ingrédiens puissent participer à la salaison. Cette préparation terminée, vous fermez hermétiquement votre pot.

Si vous êtes pressé de manger des cornichons,

vous pourrez vous procurer ce plaisir deux mois après.

J'en ai gardé pendant deux ans, aussi frais que si l'on venait de les faire.

Bigarreaux confits dans le vinaigre.

Les bigarreaux confits au vinaigre font un hors-d'œuvre excellent pour l'hiver ; peu de personnes en font usage, cependant rien n'est aussi aisé que de les préparer.

En voici la manière : Vous prenez quatre ou cinq livres de bigarreaux blancs, avant qu'ils soient tout-à-fait mûrs ; vous en ôtez les queues, les mettez dans un grand vase et les couvrez d'eau bouillante ; puis vous les égouttez sur-le-champ, et ne les mettez dans le vinaigre que lorsqu'ils sont bien secs ; alors vous y ajoutez une bonne poignée d'estragon et de sel, et les laissez infuser l'espace de vingt-quatre heures ; puis vous les goûtez et y ajoutez de l'assaisonnement, si vous les trouvez trop doux.

Ces bigarreaux se servent en hors-d'œuvre, avec les cornichons et les câpres, ou capucines. Ils sont beaucoup moins chers que ceux de ces mets qu'ils remplacent, et sont d'un goût aussi savoureux.

Petits ognons confits au vinaigre.

Vous prenez de très petits ognons blancs, que vous épluchez, en ayant le soin de couper ce que l'on appelle improprement la tête, puisque c'est plutôt le pied ou la racine qui pousse lorsqu'on les plante pour recueillir la graine.

Lorsque vos ognons sont bien épluchés, vous les jetez dans le vinaigre jusqu'à ce que votre vase soit plein ; vous les couvrez avec de l'estra-

gon, de la passe-pierre et de la pimprenelle; vous les salez, et fermez hermétiquement votre pot jusqu'au moment où vous voulez vous en servir.

C'est encore un hors-d'œuvre qui flatte beaucoup de personnes, et qui est très digestif.

Petit piment ou poivre-long.

Vous prenez du piment : le plus petit est le meilleur; vous en ôtez la queue, et le jetez dans le vinaigre, avec une poignée un peu forte de sel gris, de l'estragon, de la passe-pierre, et deux ou trois gousses d'ail.

Ce hors-d'œuvre d'hiver se mange avec le bœuf et les côtelettes de mouton grillées.

Vinaigre de propreté ou de lavande.

Ce vinaigre est si simple, que je me refuserais presque à l'indiquer, si je ne réfléchissais pas que bien des personnes qui habitent la campagne peuvent s'en servir utilement pour se garantir des insectes, ou se guérir promptement de leurs piqûres.

Sa composition, ainsi que je viens de le dire, est très facile : vous prenez trois ou quatre poignées de fleurs de lavande, que vous mettez infuser dans de bon vinaigre, en y ajoutant une forte poignée de sel.

Ce vinaigre, mêlé avec de l'eau, est excellent pour se laver le visage après s'être fait la barbe; il guérit les gerçures, les cicatrices, et les coupures occasionnées par les rasoirs; il tient la peau fraîche; enfin, c'est un très bon astringent.

Lorsque l'on demeure à la campagne, il faut avoir soin, surtout le soir, de s'en frotter les mains, afin de chasser les insectes; et, si vous êtes piqué à quelque autre endroit, vous mettez

une goutte de ce vinaigre; vous apaisez la douleur à l'instant, et empêchez l'enflure. En substituant l'eau-de-vie au vinaigre, et retranchant le sel, cela me paraît préférable.

CHAPITRE XII.

Ratafias et liqueurs. — Glaces.

Les ratafias que je vais indiquer sont recommandés par une expérience de plus de vingt années; ils ont l'avantage de réunir l'utile à l'agréable, un goût exquis à une très grande économie.

J'ai fait, pendant mon long séjour en Normandie, tous ces ratafias avec de l'eau-de-vie de cidre, et, quoique cette eau-de-vie n'ait ni la force ni l'agrément de celle de vin, mes ratafias ne se sont pas moins trouvés d'un excellent goût.

Lorsqu'ils sont gardés deux ou trois ans, ils font illusion, et l'on croirait sans peine qu'ils sont tirés des meilleures fabriques.

Huile de café.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez cent grains de café, que vous faites brûler ce qu'on appelle *blondins;* puis vous faites un sirop avec une livre de sucre, ou cassonade, ou miel (quand, ainsi que je l'ai dit, on sait le clarifier).

Lorsque le sirop est fait, vous jetez vos grains de café dedans, et les faites bouillir deux ou trois bouillons; puis vous mettez le sirop et les grains dans votre pinte d'eau-de-vie. Vous fer-

mez le vase hermétiquement; et, dix jours expirés, si vous êtes curieux d'en goûter, vous pouvez en filtrer un peu; cependant j'observe que si on le laisse infuser l'espace d'un mois, il aura beaucoup plus de parfum.

Lorsque vous clarifiez vos ratafias, abstenez-vous des chausses en laine; j'ai remarqué qu'elles s'imprégnaient trop de la partie sucrée. Il faut tout simplement prendre du papier que l'on nomme *papier à filtrer*.

Celui qui sert à l'imprimerie, et qui n'est point battu, est tout ce qu'il faut.

Ratafia de girofle et vanille.

Vous prenez vingt clous de girofle et deux bâtons de vanille, que vous cassez par morceaux; vous les mettez, de même que pour le précédent, dans le sirop, et les y laissez un mois; puis vous le filtrez.

Ce ratafia a le goût aussi agréable que ceux que l'on achète fort cher; il est moins malfaisant, parce qu'il est simple, et qu'il n'y entre point d'esprit-de-vin.

Ratafia de citron et girofle.

Pour une pinte d'eau-de-vie, vous prenez un citron bien sain, que vous piquez de clous de girofle; vous le mettez dans de l'eau-de-vie, et le laissez infuser pendant un mois; puis vous faites un sirop que vous jetez dans l'eau-de-vie, et laissez encore infuser une quinzaine de jours; après quoi vous le filtrez.

Ratafia de cassis.

Vous prenez une livre et demie de grains de cassis, que vous mettez tout uniment dans deux

pintes de bonne eau-de-vie, pendant une couple de mois, ou plus si vous le voulez. Il est même de votre intérêt de le laisser jusqu'aux vendanges, afin de donner un degré de force de plus à votre piquette, où vous jetez les grains imbibés.

Vous sucrez *votre cassis* de la même manière que les autres ratafias, et le filtrez.

Crème des Barbades.

Pour faire cette liqueur, l'on prend les zestes de trois beaux cédrats, deux gros de cannelle fine et deux gros de macis.

L'on met toutes ces substances dans trois pintes d'eau-de-vie; l'on bouche le vase hermétiquement, et on les laisse infuser pendant huit jours; ensuite l'on distille au bain-marie, et l'on fait fondre sur le feu trois livres de sucre dans une pinte d'eau de rivière épurée; l'on y ajoute une demi-livre d'eau de fleur d'orange; on mêle le tout ensemble, et l'on filtre à la chausse.

Vermouth, ou *Extrait d'absinthe de Hongrie.*

Cette liqueur stomachique, dont on fait très grand cas dans tous les pays du Nord et en Allemage, se confectionne ainsi :

Commencez par choisir des raisins bien mûrs, et, après en avoir extrait le moût, passez-le à travers un filtre, et versez-le ensuite dans un baril, que vous placerez dans une chambre chauffée modérément. Ainsi clarifiée, cette liqueur est versée dans une cuve, dont le fond, percé de plusieurs trous, est couvert d'absinthe. Elle est reçue dans un vase, et on la laisse fermenter pendant quelque temps, en ayant soin d'écumer à mesure de la fermentation, et d'aug-

menter graduellement la chaleur du poêle. On la passe ensuite à travers des sacs de toile en forme de filtres, disposés l'un à côté de l'autre sur un châssis de bois. Quand la liqueur coule claire, on la reçoit dans une cuve bien propre, d'où elle est transvasée dans de petits barils contenant une infusion d'absinthe et d'herbes aromatiques, auxquelles on ajoute de la noix muscade, de la cannelle, de l'anis, et autres ingrédiens semblables, en petite quantité. La liqueur subit alors une seconde fermentation, après laquelle on la met en bouteilles. Cette excellente recette a été communiquée, en 1822, par M. de Fahrenberg ; c'était jusqu'alors un secret de famille. Cette liqueur est excellente pour les estomacs paresseux. A moitié des grands repas, des gastronomes en prennent pour stimuler l'appétit. C'est, selon moi, une gloutonnerie dégoûtante ; mais comme il est d'usage d'offrir de l'extrait d'absinthe, que du reste la diversité des mets excite malgré soi à dépasser un peu les bornes de la tempérance, la maîtresse de maison fera très bien d'en présenter.

Des glaces.

Ce mets de luxe et d'apparat est très facile à préparer : il s'agit seulement de préparer les *sorbets*, et ensuite de les *frapper* de glace. On donne le nom de *sorbet* au liquide destiné à être glacé. Ainsi, de l'orangeade, de la limonade, sont des sorbets ; il ne faut ensuite que les frapper pour les réduire en glaces. (Voyez, pour les divers sorbets, le *Manuel du Limonadier*.)

Du glacier des sorbets.

Ayez un seau pour recevoir la glace, une ser-

botière d'étain ou de fer-blanc, et une cuiller de buis à long manche, le cuilleron coupé en travers, pour la rendre coupante.

On prend une livre de glace, autant de sel de cuisine, et deux poignées de charbon en poudre grossière. On pile la glace, qui se vend chez les glaciers. On la mêle avec le sel et le charbon dans le seau à glacier. Le seau est étroit, et il a plus de profondeur que la serbotière; car elle doit être embrassée par la glace, qui n'occupe autour d'elle qu'une épaisseur d'un pouce et demi à deux pouces.

On verse son sorbet dans la serbotière, dont le couvercle est garni d'une main. Il ne s'agit plus que de tourner la serbotière dans la glace, et cela sans discontinuer, pour éviter qu'il ne se forme des glaçons isolés, car le mérite de la glace est d'être glacée uniformément. On ouvre par intervalles la serbotière pour détacher la portion qui se condense sur les parois, et la ramener au centre. La masse également prise, on la laisse dans la serbotière jusqu'au moment de la servir.

Les sorbets qu'on met encore tièdes dans la serbotière se glacent plus promptement que froids. Ne glacez pas trop fortement; ce qui a lieu dans les glaces en tablettes. Beaucoup de gens préfèrent même des *sorbets neigeux*. Rien n'émousse le goût comme un froid excessif, et alors une glace, outre-passant son effet tonique, nuit souvent à la digestion.

Glaces économiques à la neige.

En hiver, par les temps de neige, mettez de la neige dans un sirop quelconque, frappez légèrement de glace, et vous aurez des glaces excellentes.

Glacière économique de M. Belanger, architecte.

Prenez une tonne à mettre de l'huile, cerclée avec des cerceaux de fer; défoncez-la par le haut; par le bas, pratiquez, au milieu, un trou de l'ouverture d'un bouchon de liége. Mettez dans cette tonne une tinette de la forme à peu près de celle qui sert à battre le beurre, si ce n'est qu'elle est d'un tiers plus large et plus haute. Cette tinette doit être posée sur deux pièces de bois qui empêchent que son fond ne touche celui de la tonne.

Quand elle est bien établie, on fait remplir les intervalles, de la tinette à la tonne, de charbon pilé ou écrasé. Coiffez la tinette d'un couvercle qui se lève au moyen d'une poignée, et que ce couvercle contienne, en dessous, un ou plusieurs crochets pour attacher les bouteilles ou autres vases que l'on voudra faire rafraîchir.

Sur le couvercle repose un sac de deux pieds carrés, également rempli de poussière de charbon, et par-dessus tout un second couvercle qui ferme l'orifice de la tonne.

A l'époque des dernières gelées, remplissez la tinette de glace pilée ou de neige bien foulée (la première est préférable); placez la tonne dans une cave ou cellier bien frais, de manière à être enfoncée des quatre cinquièmes de sa hauteur. Les terrains humides, ou qui pourraient être baignés par l'eau, ne sont pas convenables pour conserver cette glacière; les terrains sablonneux conviennent beaucoup mieux.

Chaque fois que l'on veut avoir du liquide à la glace, on lève le couvercle de la tonne, le sac rempli de charbon et le couvercle de la tinette; on suspend par un cordon sa bouteille au crochet du

couvercle, et on referme exactement le tout pendant une demi-heure : ce temps est suffisant pour obtenir le plus grand degré de froid. On peut mettre quatre ou cinq bouteilles, pourvu qu'on ait soin de ne point négliger de fermer exactement toute communication de l'air extérieur avec la glace.

Une soupape, pratiquée au fond de la tinette (soupape de *Parcieux*), sert à laisser écouler l'eau de la glace qui se fond, sans laisser d'accès à l'air extérieur.

CHAPITRE XIII.

Conservation des légumes de toute espèce. — Du laitage et des oeufs. (1)

Acheter à peu de frais des légumes dans la belle saison, les conserver à peu de frais encore, pour l'époque où l'on ne se les procure qu'à un prix exorbitant, et même où on ne peut plus se les procurer du tout, tel est l'objet qui va nous occuper : on voit qu'il suffit d'y songer pour en apprécier le bénéfice.

Avant d'indiquer les moyens de conserver leur goût naturel anx légumes, nous allons donner ceux de conserver ces substances en changeant plus ou moins leur goût.

---

(1) Voyez à la suite de l'ouvrage, l'Appendice contenant un extrait fort détaillé de la méthode de M. Appert, pour *la conservation des substances alimentaires.*

Manière de sécher les carottes et ognons, pour les conserver et donner en même temps une couleur brun doré aux potages et ragoûts.

1°. *Les carottes.* Ayez-en de belles, bien formées, mais non encore ligneuses : épluchez les, ratissez-les bien, coupez-les en deux parties si elle sont très grosses, puis enfilez-les par un gros fil de cuisine doublé en quatre, ou bien par un petit, quoique fort, cordon; mettez-les sur le feu pendant un quart d'heure au plus dans de l'eau bouillante; jetez-les ensuite dans de l'eau très froide, égouttez-les bien et essuyez-les dans un linge blanc. Formez-en après cela plusieurs chapelets, et placez-les sur des claies, dans le four, dès qu'on a ôté le pain ou la patisserie. Il faut les y remettre plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement desséchées et roussies. Si l'on n'a point de four, on peut envoyer ces chapelets de carottes chez son boulanger, ou mieux encore, les mettre sous le four de campagne, convenablement chauffé. On s'en sert ensuite pendant l'hiver comme des carottes ordinaires.

Les ognons. Placez sous un four de campagne bien chaud, et sur un gril très serré ou plutôt sur une feuille de tôle très chaude, de beaux ognons plats que vous aurez préalablement épluchés. Retirez-les au bout d'un quart d'heure et battez-les bien avec un morceau de bois plat; pour leur faire rendre leur jus (ce jus ne doit point être perdu; on le mettra immédiatement dans quelque ragoût). Remettez vos ognons bien aplatis sous le four bien plus chaud encore, et laissez-les bien se calciner jusqu'à ce qu'ils soient

entièrement noirs ; conservez-les ensuite au sec dans des corbeilles.

On peut préparer des navets et des betteraves selon ces deux procédés.

Haricots, petits pois, concombres, herbes, etc.

Ces légumes délicats sont ceux que l'on désire particulièrement conserver. On choisit les premiers, bien verts, peu gros ; on les épluche sans les casser en deux, parce qu'ils prendraient trop l'humidité, et que s'ils ne moisissaient pas, ils seraient mous et peu agréables au goût : on les épluche donc sans les casser en deux, et on les fait blanchir.

Pour que cette première opération réussisse, il faut que l'eau destinée à les blanchir soit bouillante lorsqu'on les jette dedans ; et surtout ne les y laisser que le temps nécessaire pour qu'ils soient bien saisis. Enfin il faut les retirer aussitôt que l'eau sera revenue en ébullition, afin qu'ils conservent leur verdeur et leur fermeté ; ensuite les faire égoutter, et, lorsqu'ils sont à peu près séchés, les mettre dans des pots *de grès*. Il faut éviter d'en mettre par trop dans le pot, afin qu'ils puissent baigner dans l'eau. On met dans chaque pot une forte poignée de sel gris, et on les laisse jusqu'au lendemain.

Cette première opération terminée, l'on met dans chaque pot de haricots deux tiers d'eau et un tiers de vinaigre, avec trois poignées au moins de sel gris pour chaque pot, contenant trois pintes ; puis on les couvre avec du *beurre frais* que l'on fait fondre, et l'on a le soin de placer les pots dans un lieu qui ne soit point exposé à la gelée, ni à une trop grande chaleur.

J'ai mis en caractères italiques les mots *beurre frais*, parce que j'ai éprouvé, une année que j'avais couvert mes haricots avec du beurre salé, qu'ils avaient un goût âcre très désagréable. Le beurre fondu n'est point non plus aussi bon que le beurre frais : la dépense est de bien peu augmentée en les couvrant avec du beurre frais; d'ailleurs, ce beurre peut encore servir à faire des fritures, et les deux autres ne peuvent plus être employés, à moins que ce ne soit à la campagne, et que l'on ne s'en serve pour graisser les roues des voitures.

Il est bon d'observer que les haricots verts que l'on veut conserver doivent être cueillis avant que la *fève* soit formée dans la cosse.

Lorsqu'on veut manger ces haricots, il faut les faire tremper une ou deux heures avant de les fricasser.

Le pois est aussi un légume trop agréable pour que l'on ne désire pas de s'en procurer la jouissance le plus long-temps possible.

Le meilleur est celui nommé *pois michaud*. (1) Il faut que la maîtresse de maison à la ville en fasse sa provision dans le temps où ils sont à meilleur marché. Quant à la maîtresse de la maison rurale, elle doit en faire semer bien au-delà de sa consommation journalière, afin d'en pouvoir conserver pour l'hiver.

Il est essentiel de choisir les pois petits et tendres. On les conserve de la même manière que les haricots, et avec les mêmes précautions. Pour cela il faut que les maîtresses veillent à l'*écossage;* qu'elles fassent supprimer ceux qui seraient trop

---

(1) C'est le nom du premier cultivateur qui a obtenu cette espèce.

gros, parce qu'ils jauniraient dans la saumure, ce qui leur donnerait un aspect moins agréable.

Il est une autre manière de conserver les petits pois : c'est de les faire sécher à l'ombre; mais aussi, pour qu'ils sèchent tous à la fois, il faut plus d'écosseuses, afin de pouvoir mettre sécher ensemble toute la quantité que l'on veut conserver.

Si c'est cette méthode que l'on emploie, il faut (lorsque les pois sont séchés) les mettre dans un endroit à l'abri de toute humidité, afin qu'ils se conservent parfaitement.

Ces procédés étant suivis avec exactitude, l'on peut, sans beaucoup de dépenses, se procurer dans la saison rigoureuse de l'hiver les mêmes jouissances que dans les beaux jours de l'été.

Pour les asperges, il suffit, après les avoir bien nettoyées et en avoir ôté le blanc, de les faire blanchir, en prenant garde surtout de ne pas les écorcher. Ensuite on les met dans un pot de grès, dans lequel on a versé de l'eau et du vinaigre par égale portion. L'on y ajoute du sel gris et quelques tranches de citron; puis on les couvre de trois pouces au moins d'huile d'olive, de saindoux ou de beurre fondu.

Lorsque l'on veut les employer, on les lave dans l'eau chaude deux ou trois fois, enfin jusqu'à ce qu'elles soient débarrassées de la partie huileuse. On les fait cuire comme dans la saison où elles donnent.

Les concombres se conservent aussi très facilement. Il faut les prendre bien mûrs, ôter toute la graine et laisser les morceaux un peu gros; ensuite on les jette dans de l'eau bouillante, l'espace d'une ou deux minutes au plus, puis on les met égoutter : et si, par hasard, il s'en trouvait

qui fussent trop mous, il faudrait les mettre de côté pour les employer de suite.

Aussitôt que les concombres sont blanchis, on les met dans des pots de grès avec du sel gris. Le lendemain, on jette cette eau, et l'on en remet de la nouvelle, que l'on sale fortement. Il faut surtout que les concombres baignent dans l'eau.

On met, pour chaque pot, un demi-setier de vinaigre, et on couvre les pots avec du beurre.

Quand on veut les employer, il est indispensable de les laver dans de l'eau tiède, trois ou quatre fois; ensuite on les fait cuire à grande eau. Après qu'ils sont cuits, on les jette dans de l'eau fraîche; on les égoutte et on les accommode de la manière que l'on juge convenable.

L'on fait aussi mariner les concombres. Pour cette opération, l'on prend de gros concombres qui ne soient pas trop mûrs : on les coupe en tranches minces, et l'on met au fond d'un plat étamé une couche de concombres, et par-dessus deux gros ognons blancs coupés en tranches minces. On recommence ainsi jusqu'à ce que le plat soit rempli. J'observe qu'il faut mettre une poignée de sel gris entre chaque couche. On couvre le plat avec un pareil, étamé de même, et on laisse les concombres vingt-quatre heures en cet état. Après cela on les verse dans une passoire de *terre*; et, quand ils sont bien égouttés, on les met dans un pot de grès; on les couvre de vinaigre blanc, et on les y laisse quatre ou cinq heures.

On les retire du vinaigre, que l'on fait bouillir avec une petite poignée de sel par chaque pinte.

On met avec les concombres une pincée de poivre en grains, un morceau de gingembre coupé par tranches, et l'on jette du vinaigre bouillant par-dessus.

Lorsque les concombres sont refroidis, l'on bouche, le plus hermétiquement possible, le vase avec un morceau de parchemin. De cette manière, l'on peut conserver les concombres jusqu'à la belle saison. On peut aussi, au bout de trois ou quatre jours, commencer à en manger.

Les concombres conservés de cette manière servent en hors-d'œuvres. L'on peut les entourer de petits cornichons, ou de câpres confites dans du vinaigre. On conserve les cardes comme les concombres : il faut seulement bien leur enlever toutes leurs filandres.

Les artichauts sont aussi très faciles à conserver. L'on prend de beaux artichauts que l'on prépare comme pour les employer sur-le-champ ; on les met dans l'eau bouillante, et on les y laisse assez de temps pour que l'on puisse en enlever la calotte et en extraire *le foin*. A la place du foin, l'on introduit du sel bien fin (le blanc doit être préféré); puis l'on met les artichauts dans des pots de grès, que l'on remplit d'eau, en y ajoutant une bonne poignée et demie de sel gris.

Le lendemain, l'on jette cette eau, et l'on en met de la nouvelle avec quatre bonnes poignées de sel gris, et environ un demi-setier de vinaigre blanc : ensuite l'on couvre le pot avec du beurre frais, bien entendu fondu.

Lorsque l'on veut manger les artichauts, on les fait tremper dans de l'eau tiède, et on les met cuire à grande eau.

J'ai fait plusieurs fois l'expérience de garder ces artichauts ainsi conservés d'une année sur l'autre, et j'ai eu la satisfaction de les trouver aussi frais et aussi bons que ceux que je venais de préparer.

Pour les hors-d'œuvres, les maîtresses de mai-

son doivent s'approvisionner de cornichons, de raiforts; ceux-ci se conservent dans les caves, et durent jusqu'à ce que les radis blancs et roses poussent.

Il faut aussi se munir d'anchois, de beurre, dans des petits pots de grès brun, que l'on offre comme du beurre de Bretagne.

On trouve dans le *Manuel des Habitans de la campagne*, pages 157 et suivantes, la manière de préparer le beurre à la façon de la Bretagne, qui peut faire illusion même aux gourmets.

Il est aussi très essentiel de s'approvisionner de toute espèce de légumes communs, tels que carottes, panais, poireaux, choux, navets, betteraves, etc.; les carottes de Flandre sont plus savoureuses et plus juteuses. C'est justement pour cette raison qu'il faut s'en pourvoir en moindre quantité que de celles nommées carottes de Belleville, qui sont moins susceptibles d'être attaquées par la gelée, en raison que leur chair est moins spongieuse. Ces légumes se conservent dans du sable. Je l'ai dit et je le répète, il faut éviter de les serrer dans la cave où sont les vins, parce qu'ils les détériorent; il faut leur sacrifier un petit caveau, et les enterrer jusqu'à la tête, dans du sable qui n'ait, autant que possible, aucune humidité.

L'on doit aussi conserver du *céleri;* ce légume est excellent frit, en sauce blanche, et au jus; on le mange aussi en salade et en rémoulade. (1)

L'on est convenu d'appeler cette plante céleri, mais *ache* est son nom véritable. Quelques bo-

---

(1) La rémoulade est une sauce composée de bonne huile d'olive, de sel, de poivre et de moutarde, le tout délayé ensemble.

tanistes pensent que notre céleri n'est que l'*ache* des montagnes perfectionnée par la culture. Quoi qu'il en soit, ceux qui cultivent avec attention en distinguent deux espèces très remarquables, en ce que la côte est creuse à l'une, et qu'elle est pleine et charnue à l'autre : c'est cette dernière qu'il faut conserver.

Le céleri se sème sur couche ; on le repique ensuite en pleine terre, en ayant soin de l'arroser souvent, cette plante demandant beaucoup d'humidité.

Lorsqu'il est grand, et que sa tige résiste sous les doigts, qu'elle est ferme, on le lie et on le butte. Les tiges, de vertes qu'elles étaient, deviennent blanches, parce qu'elles sont privées du contact de l'air.

Lorsque les gelées arrivent, il faut les transporter, soit sous un hangar à l'abri des volailles, soit dans un caveau (si l'on habite la ville), les mettre dans du sable, et couvrir de longues pailles (celles qui seront sous le hangar), ces racines étant très sensibles à la gelée.

L'on fait, avec les tiges de céleri, une conserve très bonne contre les maux d'estomac et les coliques venteuses.

Quant aux salades, telles que romaines, laitues, etc., etc., je ne conseillerai point aux maîtresses de maison de tenter de les conserver fraîches, ce serait une peine inutile et dont les résultats ne seraient point satisfaisans.

La maîtresse de maison, à la campagne, pourra en semer de bonne heure, et en tirer un parti avantageux. Quant à la chicorée (ou endive), elle fera bien de s'en pourvoir ; cette salade se sème au printemps ; mais à cette époque elle n'est pas d'un grand produit, en ce qu'elle pousse rapide-

ment, monte facilement à graines, et meurt. Mais celle semée en juillet se conserve tout l'hiver, en ayant le soin de la garantir de la gelée, et, dès le mois d'octobre, de la couvrir légèrement de sable, après toutefois en avoir lié les feuilles avant de la couvrir; ainsi préparée elle devient blanche. Elle remplace l'hiver les salades de romaine, laitue, etc.

Il en est de même de la scarolle, autre espèce d'endive; on peut la conserver comme la chicorée, très long-temps, et par les mêmes procédés. Le céleri, la scarolle, la chicorée, la mâche ou doucette, la chicorée sauvage, que l'on fait blanchir en mettant ses racines dans le sable, font les salades variées de l'hiver.

A la ville, où l'on n'a point de jardin, l'on peut facilement se procurer le plaisir de servir de la chicorée à ses convives, parce que les marchands, à la ville, en sont approvisionnés.

On la conserve en la préparant de la manière que je vais indiquer:

L'on prend de la chicorée bien frisée et bien blanche; on l'épluche avec attention; on la lave à grande eau et à plusieurs reprises; on la met sur le feu dans l'eau, et on la retourne avec une écumoire jusqu'à ce qu'elle soit amortie, mais non cuite; puis on la jette dans l'eau fraîche; l'on sale cette eau, et, au bout de vingt-quatre heures d'infusion, l'on retire la chicorée; on la fait bien égoutter; on la remet de nouveau dans l'eau fraîche, et l'on n'épargne point le sel. On la met dans des pots que l'on couvre avec du beurre, et l'on a le soin de les serrer dans un endroit à l'abri de la gelée.

Lorsque l'on veut manger cette chicorée, on la lave bien à plusieurs reprises. Il faut avoir le soin

de l'éponger à chaque fois qu'on la change d'eau ; il faut qu'elle nage dans l'eau lorsqu'on la fait cuire ; on la hache le plus menu possible avant de la fricasser.

Ce légume est d'une grande ressource l'hiver. Il sert à garnir des rouelles de veau que l'on sert pour entrée. On l'emploie aussi aux entremets accommodé avec du lait et du sucre ; mais il faut y ajouter des morceaux de mie de pain coupés carrément et frits avec de bon beurre frais, que l'on saupoudre de sucre râpé. Cela fait un plat d'entremets très délicat, et qui coûte beaucoup moins cher que la chicorée que l'on achète chez les fruitiers-orangers ; et de plus on a la certitude qu'elle est apprêtée proprement.

Je conseillerai de même à la maîtresse de maison (à la ville) de se munir d'oseille : c'est ordinairement au mois de septembre que l'on prépare ce légume pour l'hiver. Il faut, comme pour la chicorée, la bien laver, la laisser un peu égoutter ; et ensuite la hacher à plusieurs reprises.

Cette opération finie, l'on épluche séparément le persil, le cerfeuil, la ciboule, la petite laitue, qu'il faut mettre en petite quantité, ainsi que la poirée ; les hacher bien menu ; ensuite les presser fortement, afin d'ôter toute l'eau si cela est possible ; l'on mêle ces fournitures avec l'oseille, que l'on a pareillement haché de nouveau, le tout ensemble.

Lorsque l'on fait cuire l'oseille, il faut avoir soin de la remuer sans cesse avec un grand bâton, afin qu'elle ne s'attache point, et, à mesure qu'elle cuit dans le chaudron, l'on en remet des parties jusqu'à ce que l'on ait épuisé tout ce qui est haché.

L'on peut juger du degré de sa cuisson lors-

qu'elle commence à s'épaissir ; alors on la sale un peu plus que si l'on voulait la manger de suite.

Lorsque l'oseille est suffisamment cuite, c'est-à-dire lorsque toute l'humidité est à peu près absorbée, on la met dans des pots de grès, et, quand elle est froide, on la couvre de beurre frais.

Il est prudent de la laisser au moins un jour sans la couvrir de beurre, afin de se convaincre que l'eau ne surnage pas ; si elle surnage, c'est un signe certain que l'oseille n'est pas assez cuite. Ce défaut de cuisson entraînerait sa perte. Alors il faut la remettre sur le feu, et la faire cuire encore quelque temps.

Ces précautions étant bien prises, c'est-à dire l'oseille étant bien cuite et mise dans les pots, l'on termine l'opération en couvrant ces pots avec du beurre frais. Il faut surtout éviter de les mettre dans un endroit humide.

Dans les légumes dont j'ai conseillé aux maîtresses de maison, tant à la ville qu'à la campagne, de faire provision, j'ai omis de parler d'un qui mérite cependant quelque préférence : c'est le potiron.

Ce légume est une espèce de citrouille arrondie. Il est charnu et spongieux ; il est cultivé dans tous les jardins ; on en fait grand usage dans les cuisines, même somptueuses. Il est très humectant, rafraîchissant, pectoral.

Pour le conserver avantageusement, il faut le préparer de la même manière que l'on prépare les choux et *la choucroûte*. Quand on en a séparé les pepins et qu'on l'a bien nettoyé, l'on passe la chair de ce fruit sur les lames de l'instrument nommé *rabot*, dont on se sert pour couper les choux.

Le potiron étant alors réduit en fragmens très minces, on le range dans des vases convenables, par couches, pressées et saupoudrées de sel. Après avoir attendu quelque temps, l'on a l'agrément d'avoir un mets de même goût et de même qualité que la choucroûte.

La choucroûte est un mets recherché par les habitans des départemens du Haut et du Bas-Rhin. Sa préparation est beaucoup plus longue que celle du potiron ; mais ce n'est pas une raison pour ne pas s'en munir.

Voici la manière la plus simple et la meilleure connue de la conserver.

On coupe des choux-pommes rouges en tranches très minces, et on les met dans un tonneau très propre, en répandant sur chaque couche du sel égrugé, la quantité d'une livre et demie pour vingt-cinq gros choux. L'on presse le tout ; et, après avoir rempli le tonneau, on le couvre avec un linge blanc et quelques planches, sur lesquelles on met des poids considérables, pour que la fermentation ne puisse les soulever.

Ces choux laissent couler une grande quantité d'eau au-dessus, entre les bords du tonneau et les planches. Lorsqu'ils paraissent se sécher, l'on y ajoute un peu d'eau tiède et du poivre en grains.

Afin de conserver la choucroûte, l'on doit (surtout si l'on en fait peu d'usage) la tirer du tonneau et la mettre dans des pots de grès, que l'on place avec soin dans la cave ou dans un lieu frais.

La choucroûte est une des substances les plus propres à prévenir le scorbut ; elle est, en outre, très nourrissante.

Les Portugais sont dans l'usage, à bord de leurs vaisseaux, de conserver des choux frais,

en leur laissant environ deux pouces de tige, et en extrayant la moelle à la profondeur d'un pouce à peu près. Il faut prendre garde d'offenser les parois intérieures. Les choux ainsi disposés, sont suspendus sur les feuilles à une corde tendue, et on remplit d'eau chaque matin la cavité ménagée dans la tige. La maîtresse de maison peut conserver de la même manière des choufleurs, des brocolis, etc.

Les *choufleurs* méritent aussi l'attention des maîtresses de maison. Pour les conserver, il faut les éplucher avec attention, les plonger dans l'eau bouillante, et, de suite, dans de l'eau fraîche; et, lorsqu'ils sont bien égouttés, les mettre dans des bocaux bien bouchés, et les faire bouillir au bain-marie une demi-heure au plus. Lorsqu'ils sont à peu près secs, vous les mettez dans des pots de grès, que vous remplissez aux deux tiers avec de l'eau de rivière, et l'autre tiers avec du vinaigre blanc : vous les salez beaucoup, les couvrez de beurre frais; et, lorsque vous voulez vous en servir, vous les mettrez tremper la veille dans de l'eau de rivière. Cependant, si l'on était forcé de les employer le même jour, il faudrait les laver, à plusieurs reprises, dans de l'eau un peu plus que tiède.

A l'égard des pommes de terre, il est dit dans le *Manuel des Habitans de la campagne*, que leur conversion en farines par M. Duvergier (qui a converti ainsi tous les légumes), pouvait dispenser d'en conserver. (1) Néanmoins, il est possible que l'on se refuse à l'achat de ces farines, ou que l'on veuille employer les pommes de terre dans leur substance naturelle.

---

(1) Voyez plus haut.

La maîtresse de maison qui voudra conserver des pommes de terre entières les mettra dans un caveau bien battu, où l'humidité ne puisse pas les atteindre, cette humidité pouvant les faire germer. Cette germinaison leur ferait perdre leur qualité, et même les ferait bientôt pourrir. Les Péruviens conservent ce précieux légume en le faisant bouillir, le pelant et l'exposant ensuite au soleil. Dans nos climats, où la chaleur du soleil est bien moins forte, il serait convenable de mettre les pommes de terre dans le four après qu'on en aurait retiré le pain. Elles peuvent se conserver ainsi pendant des siècles.

Pour la conservation des épinards, l'on se borne à les bien éplucher, bien laver, bien faire cuire, les mettre dans des pots de grès, puis les couvrir de beurre comme l'oseille et la chicorée.

J'ai omis, lorsque j'ai donné la manière de conserver les légumes, d'engager les bonnes ménagères à se munir de persil : l'hiver, cette plante est quelquefois très rare. Pour n'en pas éprouver la privation, il faut, dès le commencement du mois de septembre, en faire ample provision. On l'épluche, avec l'attention de n'y point laisser de queues (qu'il ne faut pourtant pas dédaigner) ; puis on le met sécher à l'ombre, en ayant soin de le remuer tous les jours jusqu'à ce qu'il ait acquis le degré de sécheresse nécessaire à sa conservation ; ensuite on le serre dans des sacs de papier, et on le met à l'abri de toute humidité. Lorsque l'on veut s'en servir, on le met tremper dans de l'eau tiède, et l'on ne tarde pas à s'apercevoir qu'il n'a perdu ni sa verdeur ni son goût.

Les queues, que j'ai conseillé de ne pas dédaigner, se font sécher ainsi que les feuilles ; elles servent à donner du goût aux fricassées : on en

fait de petits paquets, que l'on introduit dans la casserole ou dans le pot au feu. Ces queues donnent la même saveur que lorsque la plante est dans toute sa fraîcheur.

Je pense avoir démontré aux maîtresses de maison qu'avec des soins et de l'intelligence elles pourront parcourir toutes les saisons sans éprouver de privations. Leurs époux, leurs enfans seront heureux, et les amis qui viendront les visiter les citeront comme modèles à toutes les mères de famille : cela les dédommagera bien des soins et des peines qu'elles auront pris.

Manière de faire cuire promptement les légumes.

Le célèbre Cadet-Devaux rapporte qu'a la campagne, une dame enceinte eut la plus grande envie de manger d'un chou énorme qu'on réservait pour graine. Mais on devait se mettre à table dans une demi-heure, et il en fallait deux pour que le chou fût cuit. M. Cadet-Devaux alla secrètement chercher de l'alcali purifié ; il en mit plein un dé à coudre dans l'eau où devait cuire le chou, qui fut, au grand étonnement de chacun, parfaitement cuit en moins d'une demi-heure. L'alcali dénaturant l'odeur du chou, l'eau dans laquelle il avait cuit ne la prit point : cela améliora singulièrement son goût, en le rapprochant de celui du choufleur. Ce savant a toujours employé avantageusement cette recette pour les légumes, pois, lentilles, haricots, qui se refusaient à la coction.

Manière de conserver des œufs frais cuits à la coque.

Ayez à la mi-septembre des œufs nouvellement pondus, faites-les cuire à la manière ordinaire,

et ne les laissez que deux minutes et demie dans l'eau bouillante. Serrez ces œufs dans un lieu sec et peu accessible à l'air extérieur, soit dans un tiroir de commode, soit dans des boîtes bien fermées. Quand vous voudrez manger ces œufs pendant l'hiver, vous les mettrez dans de l'eau froide, que vous ferez chauffer, et de laquelle vous les retirerez au moment de l'ébullition. Ces œufs ainsi conservés, auront le même lait, et le même goût que s'ils étaient pondus du jour. On peut les accommoder de telle manière que l'on juge à propos, au lieu de les mettre dans l'eau froide.

Manière de conserver les œufs crus.

Faites votre provision d'œufs au temps où ils sont à bon marché, c'est-à-dire depuis le 15 août jusqu'au 15 septembre. Arrangez-les avec beaucoup de soin dans un baril bien sec, avec de la cendre très fine et très sèche, et par lits, que vous recouvrez chacun de l'épaisseur de quatre doigts de cendre. Prenez bien garde, quand vous en prendrez, de déranger l'ordre dans lequel ils auront été mis, et de tenir le baril hermétiquement fermé dans un endroit sec, qui ne soit pourtant pas trop chaud.

J'ai vu conserver des œufs de la manière suivante : on prend des œufs très frais ; on promène sur toute la surface une plume d'oie bien imbibée d'huile d'olive, et l'on place ensuite les œufs droits dans un panier. L'huile empêche que la substance de l'œuf ne s'évapore, et on le conserve parfaitement sain pendant un assez long intervalle.

Moyen de conserver les œufs.

La maîtresse de maison me saura gré, sans

doute, de lui communiquer le moyen de conserver les œufs, par M. Cadet de Gassicourt : elle en mettra ce qu'il en pourra tenir dans un vase quelconque avec de l'eau saturée de chaux, ou une solution peu saturée de muriate de chaux.

Ces œufs peuvent ainsi se garder de dix mois à un an. On peut aussi en conserver en les plongeant dans l'eau bouillante, et lorsqu'ils sont essuyés, en les mettant dans un vase que l'on remplit de cendre tamisée, mais ils contractent une couleur verdâtre, qui du reste ne fait rien au goût.

Pour conserver des œufs très frais pendant plusieurs jours, on doit les mettre dans un plat d'eau très froide, de manière à ce que l'eau les dépasse de quelques pouces. Pour réparer les œufs gâtés, il faut, dit-on, les faire fermenter avec une forte infusion de camomille. On ne risque toujours rien à tenter l'essai.

Conservation du laitage.

Une extrême propreté est la première condition pour conserver le lait ; la seconde est de le tenir au frais et à l'abri de l'air ; la troisième est de mettre une cuillerée de raifort sauvage en poudre ou en feuilles dans une terrine de lait, ou d'y ajouter une très petite quantité de sel végétal, lorsqu'on le fait bouillir, pour l'empêcher d'aigrir, comme il arrive souvent en été, surtout par un temps d'orage. Le petit-lait étant propre à blanchir, très avantageux pour adoucir la peau, la maîtresse de maison défendra qu'on le jette, car sa devise doit être : *tirer parti de tout.*

On donne le goût d'amande au lait en mettant par pinte une demi-feuille de *laurier à lait*. On la met quand le lait commence à chauffer, et on

l'ôte dès qu'il a bouilli, car l'infusion trop prolongée donnerait, au lieu d'un goût d'amande, une saveur amère au lait. M. Appert conserve le lait en le mettant dans une bouteille parfaitement et solidement bouchée, et en l'exposant un quart d'heure à l'action de l'eau bouillante. (1)

Pour faire cailler promptement du lait, lorsqu'on manque de présure, il suffit de frotter avec du thym sauvage et du serpolet la terrine qui le doit contenir.

CHAPITRE XIV.

Ordre et propreté de l'éclairage. — Bougeoirs-lampes.—Provisions pour l'éclairage.—Nettoyage. — Briquets phosphoriques. — Éclairage par le gaz hydrogène.

De toutes les économies mal entendues dont la maîtresse de maison doit se défendre, une des plus pernicieuses est celle du manque d'éclairage. Faute d'y voir on perd du temps, on casse les objets ,on se heurte souvent d'une manière dangereuse. Si dans la nuit on se trouve subitement réveillé par quelque accident, les secours sont lents, et souvent même inefficaces, par cette raison. La ménagère doit donc établir un éclairage constant, suffisant, approprié aux divers endroits de la maison, aux différentes heures et occupations. Elle doit en ce genre avoir des provisions, les distribuer avec ordre, et surtout veiller à ce

(1) Voyez *Appendice*.

que tous les ustensiles soient tenus dans la plus grande propreté.

Ayez pour éclairer la cuisine une lampe à mèche commune, mais un peu élevée ; ayez aussi des *bougeoirs-lampes*, qui n'ont pas comme la chandelle l'inconvénient de couler et de s'éteindre par le transport. Les bougeoirs, rangés le soir sur la table de cuisine auprès de la lampe, seront prêts à être allumés dès que les domestiques auront à aller ou à venir. Une chandelle dans un flambeau sera auprès d'eux pour servir dans les cas où il sera nécessaire de voir bien clair sur quelque point de la cuisine, ou de quelque endroit de la maison. Que des mouchettes avec leur éteignoir soient toujours placées auprès, afin que l'on n'omette pas de moucher convenablement la chandelle, et qu'on ne l'éteigne jamais avec le souffle, ou en la retournant du côté de la flamme dans le flambeau. Tous ces ustensiles seront dès le matin nettoyés et rangés à leur place ordinaire, sur une planche ou la cheminée. Ayez de petites lanternes pour aller dans les lieux où le feu peut prendre aisément.

Si votre fortune est au-dessus de la médiocre, et que votre salle à manger serve de passage au salon et à votre chambre, qu'une lampe à plusieurs mèches, recouverte d'un globe en gaze, soit suspendue au milieu de la salle à manger. Elle suffira pour éclairer le dîner ordinaire ; mais les jours où la table sera de plus grande dimension, on ajoute des flambeaux ou des candelabres garnis de bougies ou de chandelles-bougies à chaque bout de la table. Ces jours-là l'office doit être éclairée par un quinquet. Les jours ou l'on reçoit, il faut, outre les lampes à colonnes qui garnissent la cheminée du salon, au moins deux bougies sur

cette cheminée : il en faut pour les tables de jeu. Pour peu que vous le puissiez, l'escalier doit être éclairé. Voici donc une consommation considérable. Les personnes très opulentes ont un lustre suspendu au milieu du salon, et une lampe antique, suspendue de même, dans la chambre à coucher de madame. Une gaze en forme de sac recouvre ordinairement ce lustre. Lorsqu'on éteint les lampes et quinquets, il est bon de couvrir l'ouverture du verre avec un étui de carton ou de métal propre à cet effet : cela empêche l'odeur de s'exhaler et la poussière de s'introduire.

L'ordre et la propreté, que je ne cesserai point de recommander à la maîtresse de maison, sont indispensables pour l'éclairage. Faites pour l'année vos provisions d'huile à quinquets, de bougies (si vous vous en servez), de chandelles-bougies et de chandelles communes. Que dans votre grenier ou dans tout endroit sec, obscur et bien fermé, soit un petit cabinet destiné à cet approvisionnement. Que dans le bas soient les grandes bouteilles d'huile, tenant chacune au moins dix livres ; celles dans lesquelles vous ferez transvaser ce qu'il faudra pour le mois, et enfin, celles qui contiendront la provision de la semaine ; les diverses mesures sont nécessaires pour prévenir le gaspillage que les domestiques feraient. Un peu au-dessus doivent être des rayons sur lesquels vous placerez dans des boîtes de bois blanc, étiquetées, les diverses sortes de bougies, telles que les bougies diaphanes (1), de blanc de baleine colorées et autres, les bougies ordinaires du Mans ou autres à quatre ou à cinq à la livre : on se sert géné-

(1) Essayez la nouvelle bougie stéarique, dont la mèche est nattée et ne *champignonne* jamais.

ralement de celle-ci. La meilleure bougie est celle qui est fabriquée seulement avec de la cire. Le mélange du suif est assez fréquent ; mais il est facile de l'apercevoir, non seulement à l'odeur, mais au son plus ou moins sec que rend la bougie lorsqu'on la frappe légèrement du doigt. La nature du coton employé pour la mèche est aussi un point essentiel à observer. S'il est grossier et mal filé, il forme ce qu'on appelle des *champignons*, et a besoin d'être mouché presque aussi souvent que celui de la chandelle ; de plus, il se recourbe en brûlant, et fait couler la bougie, qui se consume alors beaucoup plus vite, en éclairant moins. Ayez aussi quelques livres de bougies éméchées, que l'on trouve à Paris chez les épiciers, auxquels elles sont vendues par les domestiques des grandes maisons, qui sont chargés de fournir l'éclairage des tables de jeux. Ces bougies qui n'ont servi que quelques heures se vendent moins cher que les autres ; mais il n'en faut avoir que peu, parce qu'elles ne sont pas ordinairement de bonne qualité. Ayez aussi une douzaine, environ, de bougies repliées, non de *rats-de-cave*, qui infectent en brûlant, mais de bougies une fois plus grosses, et repliées carrément : elles vous serviront dans vos courses du soir.

Ayez dans un carton plat une provision de verres et de mèches de lampe à quinquets, rien n'étant plus désagréable, et n'entraînant autant de perte de temps, que la nécessité d'aller chez le marchand remplacer le verre de lampe qui se casse subitement. Il est en outre fort difficile d'avoir la juste mesure : il faut apporter la lampe, et bien souvent on ne peut trouver ce qui convient. Quant aux mèches, si vous voulez faire une facile économie, vous ramasserez les morceaux de bas que l'on retranche ordinairement à

ceux que l'on raccommode, vous les couperez de la longueur et de la largeur d'une mèche ordinaire : avant de rejoindre par une couture à surjet lâche, le petit morceau à peu près carré que cette imitation vous donnera, vous y placerez à longs points de reprise des fils en coton, un peu gros, afin de soutenir cette mèche de nouvelle façon, qui sert absolument comme celles qu'on achète.

J'ai déjà dit que le nettoyage des ustensiles d'éclairage est on ne peut plus important ; la maîtresse de maison y veillera attentivement, car c'est en quelque sorte le bon ordre et la propreté qui font la lumière des lampes à colonnes, et quant aux flambeaux, leur saleté serait insoutenable, elle ferait soulever le cœur. Si vous ne vous chargez point vous-même de préparer les lampes, faites-les toujours nettoyer le matin, parce qu'il est impossible, à la lumière, de couper la mèche justement, et très difficile de ne pas excéder la dose d'huile. Tous les ingrédiens propres à ce nettoyage doivent être rangés dans une boîte de bois, à part. Il y a : 1°. une sorte de cheville en bois, qui se vend avec la lampe, et qui sert à placer les mèches neuves, qui l'embrassent exactement (et, par parenthèse, c'est sur ce bois que vous ferez la couture des mèches économiques, citées plus haut) ; 2°. de gros ciseaux pour tailler la mèche ; 3°. un petit couteau pour racler le tuyau de fer-blanc où s'engage la mèche ; 4°. un bâton de moyenne grandeur, entouré de linge bien blanc, de manière à former une sorte de poupée qui puisse entrer par l'extrémité la plus resserrée du verre à lampe. Il faut aussi de vieux torchons, les uns déjà salis, les autres blancs, et enfin, un chiffon de laine pour donner le dernier coup. Il doit encore se trouver

dans la boîte du blanc d'Espagne pour nettoyer le verre de temps en temps. Outre cela, il est nécessaire d'avoir une sorte de cafetière à très longue branche, laquelle sert à introduire l'huile par le goulot. Cette cafetière, ou porte-huile, peut, selon la saison, contenir la provision d'un ou de deux jours.

Pour bien nettoyer la lampe, on en séparera les parties, on frottera bien chacune d'elles avec les trois sortes de chiffons : on enlevera la couronne brûlée qui se trouve à la mèche, et l'on rognera bien exactement ce qui pourrait être inégal : on remettra les parties en place : on versera lentement et avec précaution l'huile, en baissant la mèche pendant ce temps, de peur qu'ayant à le faire quand l'huile serait introduite, il ne s'en échappât. Chaque jour, le verre à lampe sera frotté avec des linges très propres. Tous les huit jours, on versera, dans un pot destiné à cet usage, le résidu qui se trouvera dans le fond de la colonne : ce résidu servira à alimenter les *bougeoirs-lampes*.

Ne souffrez point que les domestiques mettent les chandeliers à nettoyer sur les charbons ou sur la cendre chaude devant le feu : rien ne les gâte autant et ne produit une plus mauvaise odeur. Nous en parlerons à l'article des nettoyages. Vous aurez sans doute pour la cuisine des chandeliers à ressorts qui relèvent la chandelle jusqu'à la fin ; alors il est inutile de vous parler des *brûle-suif*, sorte de petite bobèche en fer-blanc, surmontée de trois pointes, sur lesquelles on place le bout de suif à brûler, de manière qu'il ne s'en perde point. Si vous avez des chandeliers sans ressorts, il ne faut point le négliger. Les flambeaux de votre appartement

doivent avoir, outre leur bobèche ordinaire, une bobèche de tôle vernie, verte ou rouge, agréablement dentée. Ces bobèches seront toujours en cristal dans le salon, et aussi dans les autres chambres, les jours où l'on recevra. On ne met plus du tout au bas des chandelles ou bougies ces papiers découpés, d'un assez joli effet, mais qui devenaient bien incommodes lorsque la flamme les gagnait. Il ne me reste qu'à vous recommander d'introduire chez vous l'usage des veilleuses et des briquets phosphoriques, afin d'avoir de la lumière à tout moment, et d'éviter, par cette simple précaution, les accidens les plus terribles. Les briquets phosphoriques peuvent, à la rigueur, tenir lieu des veilleuses, et je vous engage à en avoir un dans chaque chambre à coucher, la nuit, ainsi que des allumettes, auprès de la chandelle éteinte. Les briquets que je crois préférables à tout autre sont enfermés dans un tuyau de plomb; on se sert d'allumettes ordinaires, qu'il faut seulement enfoncer dans le tuyau; si l'allumette tarde à prendre, ce qui arrive très rarement, on l'agite ou l'on souffle dessus. Ce briquet, qui sert un an, doit être tenu bien fermé; il se vend quinze sous, rue Beaubourg, n° 34, chez le sieur Naigeon, son inventeur. Ce serait vouloir perdre son temps et sa peine que d'avoir maintenant un ancien briquet à amadou.

Depuis que M. Sauvage a inventé *le compteur pour le gaz*, qui permet de mesurer exactement la quantité que l'on en consomme, je vous engage, si vous avez une vaste maison, à faire usage de ce mode d'éclairage, si brillant, si économique, et qui demande si peu de soin.

CHAPITRE XV.

CHAUFFAGE. — PROVISIONS DE BOIS ET CHARBON. ÉCONOMIES MAL ENTENDUES A ÉVITER. — MANIÈRE DE BIEN FAIRE LE FEU. — GARDE-FEU. — DIVERS MODES DE CHAUFFAGES. — MOYENS D'ÉCARTER LA FUMÉE. — APPAREILS ÉCONOMIQUES DE M. MILLET CONTRE LA FUMÉE. — RAMONAGES A LA PERCHE, AU FAGOT. — JORRINES. — POÊLE-FOURNEAU. — MANIÈRE D'ÉTEINDRE PROMPTEMENT LES FEUX DE CHEMINÉE.

Lorsqu'une maîtresse de maison néglige de veiller au chauffage et de le gouverner comme il faut, c'est une source de dépense et de désagrémens. Le premier soin à prendre est celui des provisions de combustible : c'est aux mois de juillet et d'août qu'il convient de faire ces provisions, pour que le bois ait le temps de sécher. Prenez les deux tiers du bois nécessaire pour l'année, en bois neuf de chêne ou d'orme, un demi-tiers en bois de gravier ou flotté, et le reste en bois de hêtre ou de charme, qui brûle très vite, et sera toujours placé devant le feu. Il est bon aussi d'avoir un peu de fagot pour allumer promptement. Vous calculerez la quantité de bois qu'exige le nombre de feux de votre maison, et vous en prendrez un peu plus qu'il n'en faut, parce que l'hiver peut être plus rude ou plus prolongé qu'à l'ordinaire ; et qu'il est important de ne point se trouver à court, le bois et le transport augmentant de prix à l'époque des

grands froids. Choisissez votre bois d'après la nature de votre chauffage; il va sans dire que pour des poêles, des cheminées dites à la prussienne, il doit être petit. Néanmoins, en cette circonstance même, vous pouvez prendre de gros bois, qui fournit toujours beaucoup plus de chaleur; mais vous aurez alors soin de le faire fendre après qu'il sera scié, et avant d'être rangé, car rien n'est plus incommode que d'avoir de trop gros bois : il faut finir par le faire fendre; c'est un embarras désagréable et, de plus, coûteux. Prévenez toute chose de ce genre; car en ménage les petites contrariétés, les légères dépenses, se répétant sans cesse, terminent par être un tourment et par produire une grosse somme. Faites donc ranger votre bois séparément d'après ses diverses longueurs et grosseurs, afin que lorsqu'on voudra prendre une grosse bûche pour mettre au fond de la cheminée on ne soit point obligé d'en déranger six, et même plus.

Autant que vous le pourrez, ne faites point ranger votre bois à la cave : cela le maintient humide, fatigue les domestiques, les force souvent à l'aller chercher avec de la lumière, quoique ce dernier inconvénient soit facile à éviter. Lorsqu'on habite Paris, des bouges, des cabinets noirs, d'autres dégagemens selon les localités; en province, des hangars, sont ce qu'il y a de mieux pour ranger le bois. Mais, relativement à ce dernier cas, si vous élevez de la volaille dans la cour où s'élèvent vos hangars, ayez soin qu'ils soient fermés d'une porte à claire-voie grossière, parce que les volailles, surtout les dindons, ont beaucoup de goût pour y aller percher, et les bûches sont toutes salies de leur fiente. Au reste, de quelque manière que vous fassiez ranger votre

bois, ayez, soit dans l'antichambre, soit dans les corridors, soit dans des cabinets voisins de chaque chambre à feu, des coffres que vous ferez remplir de bois, afin de pouvoir, au besoin, prendre votre bois vous-même, et de n'être pas obligé de sonner un domestique, et d'attendre à chaque bûche dont vous aurez besoin.

Le fagot que vous emploierez sera coupé et disposé en très petit tas, afin qu'on n'en brûle pas plus qu'il n'est nécessaire; ce qui arrive lorsqu'il est trop allongé, surtout au feu de la cuisine. Pour allumer le feu des appartemens, il n'est rien de meilleur que des *fumerons*, que l'on vend à raison de 2 fr. 50 cent. le grand sac. Le fagot n'est, à proprement parler, bon que pour les feux clairs qu'exigent les fritures, les étuvées, etc. Je vous conseille d'avoir pour cet objet du sarment, des copeaux, que les vignerons et menuisiers donnent à très vil prix.

Le charbon est un article de provision indispensable, important. Veillez à son choix, car souvent il est mêlé de *fumerons*. Prenez de celui de l'Yonne, réputé le meilleur; qu'il soit bien gros, sec, résonnant; placez-le au grenier, dans de grandes caisses couvertes pour qu'il ne tombe rien dedans, et pour que les chats n'aillent point le salir, ce qui produit ensuite une odeur infecte en brûlant. Calculez ce qu'il faut de charbon par semaine à la cuisine, et donnez la portion hebdomadaire chaque lundi. Il est probable qu'une foule de circonstances (comme la nature de certains plats, quelques personnes à dîner, des bouillons, tisanes, bains de pieds, etc., à faire chauffer) vous mettront quelquefois dans la nécessité d'ajouter un supplément; mais ne l'accordez jamais sans connaître bien les motifs qui

le déterminent. Calculez aussi le charbon nécessaire aux repassages, et distribuez-le de la même façon.

Dans le chauffage comme en toutes choses, il faut se défier des économies mal entendues. Rangez sous cette dénomination l'emploi des bûches avec de l'argile mélangée de charbon de terre, ainsi que les *briquettes* de même composition : les premières se placent au fond de la cheminée avec une ou deux petites bûches de bois devant, et les secondes en guise de tisons lorsque le feu est allumé. On passe beaucoup de temps à faire prendre le feu ; il s'éteint vite, et quelque soin qu'on en prenne, il ne donne point de chaleur. Le coke, charbon de terre qui a servi au gaz hydrogène, et qui, par conséquent, a perdu de son odeur et de sa chaleur, ne peut convenir qu'avec une cheminée garnie d'un gril spécial pour empêcher la fumée. L'usage de mélanger le coke avec le bois dans les cheminées ordinaires est une détestable invention. L'usage des *mottes* est encore une mauvaise économie, car ce combustible passe rapidement, produit de l'odeur. Du reste, on ne peut se servir de mottes dans une maison tant soit peu distinguée. La meilleure, la seule économie possible en ce genre, est peut-être dans la manière de préparer le feu, et surtout dans la construction des cheminées.

Pour qu'une cheminée reflette bien la chaleur, il importe qu'elle soit étroite dans le fond, élargie sur le devant, légèrement étroite et basse. D'après cette disposition, on fait scier pour le fond le plus gros bois, et on y enterre bien une bûche, de manèire à ce qu'il n'y ait de découvert que le côté du devant. Afin d'avancer le feu,

de conserver la chaleur, et de rendre la combustion de cette grosse bûche plus lente, on donne de la consistance aux cendres, en les humectant d'eau journellement; alors elles deviennent tellement compactes, qu'au bout de quelque temps elles pourraient au besoin remplacer la grosse bûche. Il y a une dixaine d'années que l'on se servait d'une bûche creuse en fonte que l'on remplissait de charbons ardens et couvrait de cendres; elle remplaçait la bûche du fond et donnait beaucoup de chaleur; mais son usage apportait un peu d'embarras. Au reste, la bûche du fond ne doit point se déranger; on entretient le feu en renouvelant la bûche de devant. La première peut durer deux jours : lorsqu'elle forme deux gros tisons, on les croise en les recouvrant à demi de cendres.

Quoi qu'il en soit, quand la bûche du fond est bien enterrée, on place devant elle une autre bûche plus longue et moins grosse pour supporter les tisons, ou une troisième bûche plus petite encore. Une barre de fer, placée transversalement, maintient le tout. Lorsque les bûches de devant ont formé des tisons, il est bon de se servir d'une sorte de trépied élégant pour les soutenir; car il est indispensable que l'air circule dans l'arrangement du bois. Le feu se place toujours par-dessus. Lors même que l'on n'adopterait pas la bonne habitude de lier les cendres, on doit en avoir abondamment, parce qu'elles conservent le feu et augmentent la chaleur; bien entendu qu'elles seront contenues par le cendrier ou garde-cendres, car rien n'est plus malpropre que de les laisser s'échapper du foyer.

Un petit meuble qui doit accompagner celui-ci est le *garde-feu* : il consiste en une sorte de petit

paravent de plusieurs feuilles de fer-blanc ou de tissu métallique agréablement disposé, que l'on étale devant le feu lorsqu'on ne veut point l'éteindre et qu'on n'a à sortir qu'un instant. On est assuré alors qu'un tison roulant, des étincelles, etc., ne feront pas courir le risque de mettre le feu à la maison. J'en ai déjà parlé.

Tout le monde sait qu'outre les cheminées ordinaires, on a les poêles et les cheminées portatives. Les premiers offrent beaucoup de variétés. Viennent d'abord les grands poêles, ordinairement carrés, à dessus de marbre et à bouches de chaleur, que l'on peut placer dans la muraille, de manière à ce qu'ils chauffent deux chambres à la fois : ce sont les meilleurs et les plus beaux de tous. En les faisant chauffer entièrement à huit heures du matin, et ayant soin d'éviter les courans d'air, ils produisent une température douce jusqu'à trois heures de l'après-midi environ ; on les chauffe une seconde fois pour conserver cette température pendant le reste du jour. Les poêles de seconde qualité sont les poêles cylindriques à colonnes, sans bouches de chaleur. La troisième espèce sont les poêles à four, assez économiques, mais qui produisent de l'odeur lorsqu'on y fait cuire des viandes ou des légumes, et qui, ne conservant point la chaleur, veulent être entretenus presque continuellement, d'où il suit que leur chaleur est ardente, malsaine, met la tête en feu et laisse les pieds glacés (ce qui est si contraire aux plus importantes lois de l'hygiène). Je ne parle point des poêles de fonte, qui ont ces inconvéniens au plus haut degré.

Depuis peu de temps on fait usage, chez les commerçans, des poêles *à pompe*. Ces poêles

n'ont ni tuyau ni colonnes; la fumée s'échappe par des conduits souterrains, et pour les allumer il faut faire du feu dans une chambre correspondante. La pose en est coûteuse (un poêle assez grand coûte 500 francs tout posé) et l'emploi assujettissant; mais comme il n'y a jamais un atôme de fumée, c'est d'un avantage inappréciable pour les marchands.

Afin de ne rien omettre, je ferai mention des poêles à braise, sorte de réchaud de faïence en forme d'urne, roulant à volonté, et fait pour recevoir de la braise de boulanger enflammée. C'est non seulement un chauffage malsain, mais fort dangereux.

Autant que vous le pourrez, préférez les cheminées à la prussienne; elles réunissent les avantages particuliers des cheminées ordinaires et des poêles: en les ouvrant, on a le chauffage des premières, on voit le feu, on peut y faire chauffer diverses cafetières (ce qui les rend propres à être mises dans une chambre de malade); en les fermant, on a le chauffage des seconds. Les prix en sont très variés : il y en a depuis 30 jusqu'à 200 francs.

La tenue des chambres, l'habitude de fermer constamment les portes, le soin d'avoir de grossiers paillassons en dehors de la porte, une natte de jonc en dedans, entre la porte de l'appartement, et une porte tombante bien rembourrée, des tapis plus ou moins beaux, il n'importe, contribuent extrêmement à préserver du froid, de l'humidité, et entretiennent le bien-être à peu de frais. La maîtresse de maison ne négligera point ces accessoires; mais elle prendra garde surtout, et avant toutes choses, à se garantir de la fumée, car c'est un supplice, un dégât,

que nul motif ne peut faire endurer. Quand on a le malheur d'avoir des cheminées qui fument, il faut ne se donner ni trève ni relâche que le mal ne soit réparé.

Mais appeler des fumistes est chose fort onéreuse; ils font souvent des essais inutiles avant de connaître la cause de la fumée, faute de pouvoir observer comme le doivent faire les maîtres de la maison. On verra par les détails suivans combien il est facile de déterminer soi-même, et d'une manière efficace, le remède qu'il convient d'appliquer.

Franklin compte neuf causes de fumée :

1°. *Quand l'air extérieur manque pour faire tirer la cheminée*, c'est-à-dire lorsque la chambre ne fournit pas l'air nécessaire, parce qu'elle est exactement calfeutrée; il faut alors pratiquer dans un carreau de la partie supérieure des fenêtres une ventouse formée par une lame de fer-blanc inclinée, ce que l'on nomme *vasistas;* ce nom est allemand, et vraisemblablement l'invention a la même origine. On place cette ventouse le plus haut possible, parce qu'elle fait circuler l'air extérieur au plafond, et par conséquent ne diminue pas la chaleur de la chambre. Depuis quelques années on met à la petite ouverture du carreau une lame de fer-blanc mobile, qui, tournant sur elle-même au moindre vent, produit tout l'air extérieur nécessaire. Néanmoins, ces deux moyens doivent être employés le plus rarement possible, parce qu'ils sont toujours désagréables à l'œil.

2°. *Quand la cheminée n'a pas assez d'air, lors même qu'il y aurait quelques ouvertures à la chambre, soit comme portes, fenêtres mal jointes, soit une ventouse ou vasistas.* Faites

mettre au-devant en maçonnerie une plaque coloriée d'après la décoration de l'appartement, et par-dessus une autre plaque moins large, à laquelle vous pratiquerez, de place en place, des trous ronds qui conduiront l'air dans le tuyau.

3°. *Quand il y a un courant d'air contraire à celui de la cheminée*. Il arrive souvent qu'une porte située du côté de la cheminée produit un courant d'air qui chasse la fumée dans la chambre chaque fois que cette porte s'ouvre. Pour obvier à cet inconvénient, il faut faire usage d'un paravent, ou, mieux encore, faire changer les gonds de la porte, de manière à ce qu'elle ouvre tout différemment.

4°. *Quand le tuyau est trop court*, il faut faire placer sur le faîte de la cheminée un tuyau en tôle, plus ou moins long, adapté à celui de la cheminée, et surmonté d'un chapeau, également en tôle. Tous les poêliers vous le prépareront.

5°. *Quand la cheminée est dominée par un édifice ou éminence quelconque*, employer le remède précédent.

6°. *Pour la cause contraire*, faire seulement placer un chapeau recourbé sur le haut de la cheminée.

7°. *Quand l'embouchure de la cheminée est trop grande dans la chambre*, resserrez-la graduellement avec des planches bien jointes, jusqu'à ce qu'il ne fume plus, et faites ensuite mettre à la place des planches, des briques posées sur le côté, et revêtues de plâtre. Quelquefois il suffit d'exhausser le foyer.

8°. *Quand le tuyau de deux cheminées se courbe*. Dans les maisons mal construites, il arrive que pour faire servir un tuyau à deux cheminées, on le courbe, et que, par conséquent, l'une des

deux manque d'air, ou bien a un tuyau trop court : il faut le faire allonger et procurer l'air nécessaire. Cette cause est d'autant plus désagréable que, lorsqu'on fait du feu dans une chambre, il fume dans l'autre, où cependant il n'y a pas de feu.

9°. *Quand une cheminée où l'on n'allume pas de feu se remplit de fumée.* Si vous éprouvez ce désagrément, observez si cela tient à la cheminée d'une chambre correspondante, et alors prenez les précautions nécessaires dans cette chambre. Il arrive quelquefois que le mal vient d'un appartement voisin. Souvent, aussi, une cheminée fume dans une armoire ou un cabinet : fermez-le bien exactement, recouvrez-le d'un enduit, d'un fort papier ; remédiez à la fumée par le moyen ordinaire, faites bien et souvent ramoner ; enfin, ne négligez rien pour vous défaire de ce fléau domestique.

On peut encore avoir recours aux appareils économiques à placer dans l'intérieur des cheminées, seul procédé contre la fumée, pour laquelle M. Millet a obtenu un brevet d'invention, passage Saulnier, n° 4 bis, faubourg Montmartre, à Paris.

Ces appareils sont portatifs, préservent de la fumée, offrent une grande économie de combustible, en le mettant presqu'en dehors de la cheminée ; il en résulte une chaleur toute rayonnante, entièrement au profit de l'appartement. Ils sont en fonte, en tôle, en cuivre et en argent plaqué, et aussi en marbre factice ; n'apportent aucun obstacle au ramonage, et présentent un moyen aussi sûr que prompt d'étouffer les feux de cheminées ; ils sont susceptibles de recevoir tous les ornemens et le luxe que l'on peut désirer. Ils se placent en moins d'une heure.

On trouve un grand assortiment de ces appareils depuis 50 francs et au-dessus. Ils ont été remarqués avec satisfaction à l'exposition de 1827.

La fumée des poêles est plus désagréable encore que celle des cheminées : pour la prévenir habituellement, ayez du bois court et peu gros ; faites rapidement le feu ; ayez à demeure, sur le devant du poêle, un petit support en fer pour empêcher les bûches d'étouffer le feu ; mettez-les toujours sur un lit de braise, et ayez soin d'entretenir le feu en conséquence. Ne soufflez pas ; mais, pour augmenter l'air et faire tirer le poêle plus vite, placez une bûche en dehors, devant la petite porte du poêle. Faites bien attention à ne jamais fermer la clef, c'est-à-dire la tourner horizontalement, que tout le bois ne soit consumé. N'entassez point le bois de manière à ce qu'il s'approche du haut du poêle, parce que la flamme frapperait la tôle et produirait une insupportable odeur de forge. Que les tuyaux de poêle soient parfaitement joints, principalement s'ils offrent des coudes, parce qu'il s'en échapperait une liqueur qui tacherait fortement les objets sur lesquels elle coulerait. N'attendez pas que le poêle fume pour nettoyer les tuyaux, et les ramoner avec un balai. Un poêle de faïence doit être fréquemment lavé avec une éponge humectée d'eau chaude.

Outre la méthode ordinaire de ramonage, on peut se servir du *ramonage à la perche et au fagot*. Le dernier convient aux cheminées à tuyau court, et par conséquent à celles des étages supérieurs. Voici la manière de procéder : un homme monté sur le toit prend une longue corde, et en fait tomber un long bout par la cheminée, sur le foyer. Placée à ce point, une autre personne at-

tache ce bout de corde après un fagot d'épines, en le laissant tomber un peu. L'homme du toit tire alors; celui du foyer ensuite, et tous deux imitent les mouvemens des scieurs de long. Quant au ramonage à la perche, il a lieu de deux façons: tantôt on attache à une longue perche une raclette semblable à celle des ramoneurs, et une homme monté sur le toit introduit cette perche par la cheminée: il faut que celle-ci soit parfaitement droite, et l'obligation de monter sur le toit est un assujettissement; l'autre méthode en débarrasse. La perche est composée de plusieurs parties mobiles, tenant entre elles par une cheville, à peu près comme la tête d'un compas; la raclette se place à volonté à l'une ou à l'autre de ces parties. On voit de là combien il est facile d'introduire, du foyer, cette perche, qui se plie facilement, et de ramoner toutes les parties de la cheminée en faisant couler à volonté la raclette. Ces moyens sont indiqués dans le *Petit Fumiste* de M. Teyssèdre; ils sont surtout utiles à la campagne, lorsqu'on ne peut point avoir de ramoneur. A moins que dans la cuisine, où l'on est souvent forcé d'avoir les pieds froids, il ne se trouve point de chauffe-pieds ou chaufferettes chez vous, cela étant extrêmement malsain, ayez un chauffe-pied de fourrure, si vos moyens vous le permettent, ou une *jorrine*, un moine de santé, sortes de chaufferettes qui donnent de la chaleur au moyen d'une lampe adaptée dans l'intérieur. On les trouve à Paris chez un grand nombre de marchands, et surtout rue Sainte-Apolline. Les marchands de meubles, en province, en ont aussi. Tout bien considéré, n'ayez pas non plus de chaufferettes dans la cuisine. Nous avons dit qu'il ne faut y faire du feu dans la cheminée que pour

lès plats qui demandent un feu clair, comme les étuvées, les fritures, etc. : encore peut-on faire les dernières sur le fourneau. Ne négligez pas ce conseil, car c'est à la cuisine que se consomme, à raison du gaspillage, le plus de bois. Mais pour que vos domestiques soient tenus chaudement, faites-y placer en hiver un *poéle-fourneau*, entouré de coussins allongés et grossiers, à peu près comme on en voit dans l'hospice de la Charité, à Paris. Veillez à la manière dont ce poêle est entretenu. N'oubliez jamais que le devoir d'une maîtresse de maison est de dépenser modérément, convenablement, afin de rendre tout le monde heureux chez elle.

Ne souffrez jamais que l'on éteigne le charbon en le couvrant de cendres, mais exigez qu'on le mette dans un étouffoir, dont, au reste, vos fourneaux doivent être munis. Faites-vous rendre un compte exact du combustible. Il est très bon d'habituer chacun de vos domestiques à avoir un petit livret, où il marquera ce qui sera relatif à ses attributions. (1)

---

(1) Pour n'avoir jamais à redouter les suites d'un feu de cheminée, ayez toujours auprès de chacune, du soufre en poudre, pour jeter dans le foyer au moment où le feu se déclare. On prend alors la précaution de placer un drap devant la cheminée. On trouve dans la *Bibliothéque Physico-Economique*, qu'il est très avantageux d'ajouter au soufre, du salpêtre en poudre, et du charbon de bois blanc pulvérisé. Il en faut une once sur huit onces de soufre. Ce mélange brûle plus promptement, et neutralise la vapeur malsaine du soufre.

CHAPITRE XVI.

Nettoyages. — Réparations des objets.

Ce n'est point encore assez de faire chaque jour, comme on dit, *le ménage*, c'est-à-dire de balayer partout, de frotter, d'épousseter les meubles et les différens objets du mobilier; il faut encore que chaque semaine, chaque mois, chaque année aient lieu des nettoyages particuliers.

Chaque semaine, la maîtresse fixera un jour quelconque, le samedi et le lundi, pour le nettoyage hebdomadaire. Ce jour-là, on mettra sur les parquets et les meubles d'acajou, de merisier, noyer, etc., le mélange de cire blanche et d'essence de térébenthine dont j'ai donné la recette dans *le Manuel d'Economie domestique*, mélange qui s'obtient en faisant fondre de la cire blanche, et en y ajoutant de l'essence lorsqu'elle est fondue. On frottera bien ensuite avec une brosse dure, puis un chiffon de laine. On nettoiera les glaces avec un mouet de cendre fine. On passera et repassera sur les plafonds et les murailles une *tête de loup*, c'est-à-dire un araignoir en crin, de forme ronde. Les garde-cendres seront bien lavés avec un mélange de *tripoli* (poudre qui se vend chez tous les quincailliers) et de vin chaud, que l'on aura recueilli toute la semaine dans les verres : ces restes de verre, que l'on jette ordinairement, et qui sont abondans les jours où l'on a du monde, sont très propres à cet emploi, ou à donner aux animaux. Les pelles,

pincettes et autres objets en fer poli doivent être passés au papier à dérouiller, qui se vend aussi un ou deux sous la feuille chez les quincailliers. Il y en a de toutes grosseurs. Les verres, les carafes, que chaque jour on frotte avec un linge blanc, et qu'on passe à l'eau fraîche, sont, ce jour-là, nettoyés avec du papier gris ou du papier à sucre, que l'on ramasse à cet effet. Les tapis, les sparteries sont battus; les flambeaux et autres objets de cuivre sont passés au *tripoli* sec ou à la *terre pourrie*.

Chaque mois. Aux nettoyages de la semaine, on ajoute ceux-ci : battre les fauteuils et les chaises hors des chambres; nettoyer les vitres, les verres bombés des pendules, des vases, etc., avec de l'eau-de-vie ou du vinaigre étendus d'eau. Passer au blanc d'Espagne l'argenterie, les flambeaux d'argent; nettoyer les cristaux de la même manière ou avec du papier gris bien mouillé, formant une pâte dont on enduit les objets. Partout où il y a des ciselures et des moulures, il faut brosser, afin de bien pénétrer dans les interstices, et d'empêcher le blanc ou la pâte de papier d'y séjourner.

On donne aussi le poli aux marbres au moyen d'un peu d'huile d'olive étendue avec une brosse destinée à cet usage, et en essuyant ensuite fortement avec des chiffons. L'emploi de la pommade préparée avec de la cire et de la térébenthine est préférable. Les corbeilles, paniers délicats, en osier, sont savonnés dans plusieurs eaux auxquelles on ajoute un peu d'eau de javelle. On dérange la vaisselle pour bien nettoyer l'intérieur du buffet, et ôter les miettes de pain que l'on ne doit point laisser perdre Si l'on a de la volaille, des lapins, on les leur donnera dans du

son : dans le cas contraire, on les pilera pour obtenir une poudre grossière, bonne pour saupoudrer l'écriture des domestiques.

Chaque année. Le changement des saisons exige encore un soin particulier des appartemens. A l'époque où l'on cesse de faire du feu (dans les environs de Pâques), et à celle où on commence à en allumer (ordinairement à la mi-octobre, environ), il faut faire blanchir les housses de fauteuils, les rideaux de fenêtre et de lit. Si ces rideaux n'étaient pas d'étoffe qui se blanchit, il faudrait du moins les ôter des tringles, pour les bien secouer à deux, en plein air, et les frotter avec une étoffe de laine en plusieurs doubles, afin d'en ôter la poussière, et d'en conserver le brillant. On avise aussi au moyen d'enlever les taches s'il s'en trouve On peut se dispenser de détendre les draperies; mais il importe aussi de les secouer avec la tête de loup. Il est indispensable de choisir un beau jour pour cette opération.

Comme il est bien plus fréquent de rencontrer des appartemens tendus de percale, jouy ou mousseline, je vais entretenir spécialement la maîtresse de maison de ce qu'elle doit faire pour ces deux blanchissages d'automne et de printemps. Si les draperies sont d'étoffe de couleur, elle n'aura qu'à remettre les rideaux dans leurs tringles, au retour du blanchissage; sinon, il lui faudra découdre tous les plis des draperies, parce que cette partie se blanchirait mal, formerait de faux plis désagréables, et ne draperait pas comme il faut. Appeler toujours un tapissier, est à la fois assujettissant et coûteux; elle s'exercera donc à replacer ses draperies sans son secours. Pour cela, si elle manque de goût, ou plutôt d'habi-

tude, avant de livrer les morceaux au blanchissage, elle en comptera les plis et mesurera les largeurs que présentent les diverses pièces, quand elles sont en place. Elle conservera ces notes pour les consulter après le blanchissage, remettra exactement les choses en état, les fixera avec des épingles dites *à tapissier*, épingles courtes et très grosses, qui sont à moitié clous, mais qui, pointues, ne peuvent déchirer. La ménagère n'aura pas pris ce soin trois fois, qu'elle n'aura plus besoin de préparer des notes.

Tandis que l'on blanchit, il est désagréable d'être dans une chambre entièrement dégarnie, et l'habitude d'avoir des rideaux nuit alors au sommeil. Ayez des rideaux provisoires, en calicot extrêmement commun, et de peu de durée, qui ne serviront qu'à cet objet. Avant de remettre les rideaux et draperies, nettoyez à fond tout l'appartement : il faut ordinairement un jour entier. S'il vous faut réparer quelque chose au papier de l'appartement, l'occasion est favorable ; il sera bien aussi de choisir cette époque pour faire rebattre celui des matelas de chaque lit qui n'aura point été battu l'année précédente. Les couvertures de laine et de coton doivent être secouées à plusieurs personnes, au grand air, et lavées s'il s'y rencontre des taches. Ne souffrez jamais que l'on se serve, pour repasser, des couvertures de lits. Une fois par an, réparez ou faites réparer les taches et écaillures des meubles.

J'ai donné force détails pour faire régner une propreté pleine d'économie et d'agrément chez la maîtresse de maison ; il s'agit maintenant de compléter à cet égard mes instructions, en lui indiquant le moyen de conserver et réparer plusieurs objets exposés à la casse ou à la détérioration.

Mais avant tout, et pour n'avoir point à donner des leçons inutiles, je l'engage fortement à s'abstenir d'avoir des animaux, car il est impossible de rien conserver de propre avec eux, à moins que de les tenir dans une contrainte qui les rend malheureux et leur ôte toute leur gentillesse, ou de les veiller sans relâche, et encore n'y parvient-on pas. C'est se donner gratuitement un ennuyeux assujettissement, se préparer des impatiences, fournir aux domestiques un prétexte de malpropreté, s'astreindre à une dépense journalière, qui à la fin de l'année ne laisse pas d'avoir son importance, et enfin, habituer les enfans à la tyrannie ou à l'envie. A moins donc que son mari ne le désire (ce qui n'est guère probable), la maîtresse de maison n'aura donc ni oiseaux, ni chien, ni chat surtout, à moins qu'elle n'habite la campagne.

Le premier soin qu'il convient de prendre pour empêcher la détérioration des effets, et plus encore celle de votre santé, c'est d'éloigner l'humidité de votre habitation. Vous y parviendrez, 1°. en choisissant un logement exposé au sud; 2°. en faisant, si besoin est, appliquer sur les murailles du poussier de charbon; 3°. en garnissant bien votre palier et votre antichambre, ou entrée intérieure du logis, de sparteries. La première sera un grand tapis de paille tressée, qu'il faudra faire sécher lorsqu'il sera trop humide, et laver lorsqu'il sera trop boueux : aussi convient-il d'en avoir un ou deux de rechange ; l'autre sera en jonc : moins exposé que le précédent, il demande moins de soins; toutefois il est bon de lui donner un soutien.

Tenez-vous aussi en garde contre la chaleur, et le soleil trop ardent, car les draperies, le pa-

pier de tenture perdent leurs couleurs, les meubles s'écaillent et l'appartement entier se ternit. Je ne saurais trop vous recommander d'avoir des jalousies, qu'il est facile de réparer soi-même, en remettant exactement des morceaux de ruban de fil écru aux morceaux usés du léger suspensoire des planchettes. Si les jalousies vous semblaient trop chères (elles coûtent 30 francs environ, étant neuves), et que vous ne vouliez pas en mettre dans votre chambre, ou du moins dans celles des enfans et des bonnes, remplacez-les par des rideaux en percaline verte, sans plis, placés à l'extérieur, et terminés par un rouleau de bois noir, comme les cartes géographiques. On les fixe à l'autre extrémité, au moyen d'une tringle dont les bouts entrent dans des pitons. Cette extrémité du rideau est tenue fixément sur la longueur de la tringle. Ces jalousies économiques, dont j'ai fait avantageusement usage, produisent une fraîcheur et un demi-jour analogue à celui des véritables jalousies. Pour les ôter, on les enlève des pitons, et on les roule dans un coin de l'appartement; mais il serait facile de se dispenser de cet assujettissement, en les relevant par des doubles cordes passées dans une double rangée de trous latéraux.

Un soin important à prendre c'est de préserver les meubles en laine des vers. En battant et frottant très souvent les fauteuils, canapés, causeuses, en les changeant de place, en plaçant sous leurs coussins de la menthe et autres herbes aromatiques, enfin, en veillant à leur fabrication, on n'a rien à redouter de ces insectes destructeurs. Quant au dernier point, il faut veiller à ce que le tapissier enduise légèrement, avec une brosse, la contre-toile et les sangles d'encau-

stique préparé avec de la cire jaune et de la térébenthine, dans lequel on fait aussi dissoudre un peu de camphre.

Les souris sont des ennemis non moins nuisibles; mais une souricière, quelques feuilles de menthe placées sur les objets de leur friandise, des petits morceaux d'éponge usée, humectés d'eau gommée et roulés dans du sucre en poudre, de petites boulettes de noix et de verre pilés suffisent pour vous en délivrer en peu de jours sans le secours d'un chat.

Il n'est pas rare de voir des cordons de fourmis aboutir d'un jardin dans le buffet ou l'office, et pénétrer dans le sucrier, les pots de confitures, ce qui est importun et dégoûtant. Mettez du tabac à fumer en petits morceaux, et vous en serez promptement débarrassé. On dit que ce procédé est encore fort bon pour écarter les puces.

Aux moyens de préservation et de conservation ajoutons ceux de réparation. D'abord les *taches*, soit simples, soit composées, que je vous engage à enlever de suite au savonnage, ce qui réussit presque toujours quand la tache est récente, ou du moins l'affaiblit tellement qu'elle cède ensuite avec la plus grande facilité. Les détails étendus que j'ai donnés à ce sujet dans les *Manuels des Demoiselles* et de l'*Economie domestique* me dispensent d'y revenir. Je dirai seulement qu'un moyen excellent pour enlever les taches de rouille et d'encre, c'est de faire dissoudre sur le feu du sel d'oseille dans une cuiller d'étain remplie d'eau : on verse quelques gouttes de cette dissolution sur la tache, qui disparaît aussitôt complétement. J'en fais journellement l'expérience.

Les objets décollés. Ne souffrez jamais des boî-

tes, cartons et autres articles de ce genre décollés : faites-les promptement recoudre proprement avec de gros fil, et recouvrir de papier collé. La colle suivante vous sera à cet égard d'une grande utilité.

Colle pour réparer les cartonnages.

Délayez de la farine de riz avez de l'eau froide, puis faites-la ensuite chauffer et bouillir jusqu'à ce qu'elle forme une pâte claire et blanche. À la Chine et au Japon on ne se sert pas d'autre colle. La maîtresse de maison l'emploiera pour réparer, pour préparer même de petites boîtes en cartonnage, des registres, des cartons à robes et chapeaux. Elle pourra lui donner la consistance du plâtre, et en faire de petits bustes, des vases, des bas-reliefs, si elle a du goût pour le dessin. C'est un amusement dont elle devra tirer parti pour occuper ses enfans.

Les objets cassés. C'est une des tribulations ordinaires en ménage, à laquelle on ne peut remédier en partie que par l'industrie et la patience, mais que le bon ordre et le goût de l'arrangement préviennent aux trois quarts. Ne faites point payer à vos domestiques ce qu'ils cassent, car rien ne les rend plus impertinens : si vous le pouvez, ne vous fâchez point, afin que votre douceur les rende plus soigneux ; remplacez promptement l'objet cassé, et faites-leur voir que vous vous imposez des privations. Pour peu qu'ils aient d'attachement pour vous, cette conduite les fera veiller avec un soin minutieux et sévère à ne plus renouveler le dégât. Ne vous servez jamais d'objets cassés, car c'est le signe du désordre, et cela seul suffirait pour rendre vos domes-

tiques négligens. Ne faites *brider*, c'est-à-dire raccommoder avec un fil de fer, que la vaisselle de terre, encore lorsqu'il s'agit de grands vases, comme terrines, qui coûtent assez à remplacer; autrement rejetez ce racommodage, qui ne joint jamais parfaitement, paraît toujours, et produit des protubérances qui déchirent les mains. Quand le vase cassé est en faïence fine, que le morceau détaché peut se rejoindre aisément, et que ce vase ne doit pas contenir de choses trop chaudes, on peut employer la colle forte pure ou mélangée de talc. J'ai fait ainsi tenir solidement pendant quatre ans une tasse de porcelaine cassée; mais ce procédé ne réussit pas toujours, et le suivant est immanquable.

Ciment pour réparer les objets cassés en porcelaine, verre, cristal.

A une once de mastic dissout dans une quantité suffisante d'esprit de vin très rectifié, la maîtresse de maison pourra ajouter une once de colle de poisson, d'abord tout-à-fait amollie dans de l'eau, puis dissoute dans du rhum ou de l'eau-de-vie, jusqu'à ce qu'elle forme une forte gelée, à laquelle elle ajoutera un quart d'once de gomme ammoniaque bien pulvérisée. Elle exposera ces deux substances dans un vase de terre à une chaleur douce, et quand elles seront bien mélangées, elle les versera dans une fiole parfaitement bouchée.

Quand quelque objet sera cassé, elle mettra la fiole dans de l'eau chaude, et fera chauffer les morceaux cassés; elle les enduira ensuite du ciment, et après avoir collé avec soin les surfaces cassées, elle les laissera en contact très serré,

pendant douze heures au moins, jusqu'à ce que le ciment soit bien pris. La place cassée sera, après ce temps, complétement solide, et l'on ne pourra l'apercevoir.

Manière de préserver les ustensiles de cuivre du vert-de-gris.

Les ustensiles de cuivre dont on ne se sert que passagèrement, tels que les bassines, les poêles à confitures, les chaudrons à cuire les herbes, etc., se couvrent de vert-de-gris, que l'on n'ôte qu'à force d'écurage, ce qui use beaucoup plus que l'emploi des vaisseaux, fait perdre beaucoup plus de temps et donne beaucoup de peine. Voici le moyen d'obvier à ces inconvéniens :

Les ustensiles encore chauds, lavez-les avec une grosse éponge, et quand ils ne sont plus que tièdes, étendez sur toute la surface un encollage de fécule de pomme de terre délayée dans de l'eau : elle a dû être cuite un moment pour devenir à l'état de colle. Appliquée sur le cuivre, elle s'y sèche, et prévient parfaitement le vert-de-gris.

CHAPITRE XVII.

Du linge. — Provisions de linge. — Manière de le ranger, de l'entretenir, de le distribuer. — Blanchissage. — Échangeage. — Lessive. — Savonnages. — Repassages. — Soin des bas.

La fortune apporte sans doute une différence dans le choix et le nombre du linge, mais aucune dans son bon ordre et son entretien. Ainsi, les personnes riches ont des draps de toile de Cretonne dans les belles qualités, à 5 et 6 francs l'aune, ce qui leur fait revenir une paire de draps de 75 à 90 francs; elles ont des services de cérémonie damassés de Flandre, de Hollande et de Saxe, qui varient suivant la quantité de serviettes qui les composent et la grandeur des nappes, surtout suivant la finesse du tissu et la délicatesse du travail. Les moindres, composés de vingt-quatre serviettes, d'une nappe et son napperon, qui s'ôte pour le service du dessert, coûtent 200 à 250 francs. Outre ce prix élevé, ce linge a un autre inconvénient : chaque fois qu'on le fait blanchir il faut l'envoyer à la calandre, ce qui est assujettissant et onéreux. En Hollande et en Flandre, où se fabrique ce linge, il n'y a pas de maison où il n'y ait un cylindre qui repasse non seulement le linge de table, mais aussi le linge de lit et de corps. Les gens moins fortunés ont des draps de toile de Courtrai, de Guibert, d'Alençon, de Bretagne, d'Auvergne,

qui sont moins chères de moitié que celle de Cretonne, et remplissent le même objet. Ils se servent de linge de table de France, de serviettes unies à liteaux bleus ; les plus belles coûtent 45 francs la douzaine, et la nappe pareille, de douze couverts, de 25 à 45 francs. Les serviettes damassées en coton, et généralement le linge de coton, qui est à très bas prix, s'emploient dans beaucoup de ménages. Mais, quel que soit le choix que l'on fasse en linge, on doit toujours veiller avec le plus grand soin à sa conservation.

Voici les conseils que je crois devoir donner à la maîtresse de maison : qu'elle n'ait ni trop, ni pas assez de linge. Trop, il jaunit sans servir, encombre inutilement des armoires, et c'est de l'argent inerte qui pourrait avoir un produit avantageux. Pas assez est peut-être pis encore : on n'a pas le temps de l'arranger, de le raccommoder convenablement ; la nécessité des autres dépenses fait ajourner celle-ci ; le linge s'altère de plus en plus, s'use bientôt tout-à-fait : il faut des frais extraordinaires pour le renouveler. Si on ne le peut, l'esprit de désordre s'introduit dans la maison. A Paris, six paires de draps et douze taies d'oreiller par chaque lit de maître, quatre paires de draps pour chaque lit de domestique, sont suffisantes, parce qu'on manque de grenier pour tenir le linge sale à l'air. Dans la province, on peut avoir un tiers ou le double de plus : douze douzaines de serviettes ordinaires et leurs nappes pour le courant ; quatre ou six douzaines de plus belle qualité et leurs nappes pour les jours où l'on reçoit ; six douzaines de serviettes de toilette (les ouvrées sont préférables pour cet usage, non seulement parce qu'elles sont plus douces, mais aussi parce qu'étant mises à

part, à mesure qu'elles s'usent, elles servent en cas de maladie; trois douzaines de serviettes solides et communes pour les repas des domestiques, et six nappes; deux douzaines de tabliers à plis et à poches de toile blanche pour la cuisinière; quatre douzaines de tabliers à *cordon* de toile écrue, pour préserver le tablier blanc, qui doit toujours être propre, soit lorsque cette cuisinière sort pour faire ses provisions, soit lorsqu'elle est appelée pour recevoir quelques ordres, soit, enfin, lorsqu'après son ouvrage elle fait quelque travail d'aiguille; six douzaines de torchons de toile écrue qui, à mesure qu'ils vieillissent, doivent servir à essuyer la vaisselle, l'argenterie et les meubles; douze tabliers de femme de chambre et douze pour le domestique (si la fortune permet d'en avoir). Voilà ce qui suffit très amplement à une maison bien montée.

Je conseille à la maîtresse de maison d'avoir une partie de son linge de corps, de lit et de table en coton. Indépendamment du bon marché, il est bien pendant l'hiver d'avoir des draps et des chemises de calicot (ou plutôt de madapolam, sorte de calicot renforcé), ce linge étant plus doux et plus chaud. Quant au linge de table, cette raison ne peut exister; mais si l'on veut varier, et avoir des nappes et serviettes damassées, il est facile de s'en procurer à bon compte, la douzaine de serviettes, la nappe et le napperon, se donnant pour 30 à 40 francs. Ce linge est d'un très beau blanc et de belle apparence, mais peu distingué, à raison du bas prix; on peut s'en servir en famille. Beaucoup de personnes le dédaignent parce qu'il est plucheux, et lui préfèrent des serviettes de madapolam, coupées à la pièce. Ces serviettes, à bon marché aussi, sont très

avantageuses et de beaucoup de durée. On peut en faire de très bonnes serviettes de toilette. Pour tout le reste du linge, les tabliers de femme de chambre exceptés, il faut toujours avoir de la toile, le coton n'étant pas assez fort pour résister à l'usage du service et de la cuisine.

Numérotez tout votre linge par douzaine, au-dessous des lettres initiales de votre nom, également en coton rouge. Au-dessous des numéros, depuis 1 jusqu'à 12, qu'il se trouve, pour la première douzaine, 1re, pour la seconde, 2me, ainsi de suite. Attachez chaque douzaine ensemble avec un ruban de fil de couleur, qui portera sur une étiquette le numéro de la douzaine. Mettez tous les replis des draps, des serviettes, les uns dessus les autres sans interruption, et du côté de l'ouverture de l'armoire, afin que l'on puisse enlever chaque pièce sans désordre et difficulté. Placez les douzaines de serviettes dans l'ordre de leurs numéros, puis étendez sur tout le linge, dans chaque rayon, une nappe ou autre linge usé qui empêche l'air et la poussière de pénétrer. Rangez tout votre linge dans cet ordre, que le blanchissage ne doit jamais interrompre. Eloignez le de toute humidité, et pour cela, autant que possible, ne le placez point au rez-de-chaussée. Mettez le linge de table dans un endroit, celui de lit dans un autre, et enfin le linge de corps dans un autre; le linge de service sera aussi rangé à part. Les armoires doivent être placées auprès de votre chambre, et préférablement dans la chambre du repassage, dont je parlerai bientôt : on peut cependant se prêter aux localités ; mais une chose indispensable, c'est de placer le linge à votre usage, ainsi que vos vêtemens, le linge et les habits de votre mari, de vos enfans, à portée

de la chambre de chacun. Cette seule précaution épargne beaucoup de perte de temps, de confusion et d'ennui.

L'entretien du linge consiste à le raccommoder et à le remplacer. Pour le premier point, il faut, après l'échangeage du linge, le faire regarder à contre-jour, et repriser tout ce qu'il y aura de mauvais. Le même soin devra être pris en mettant le linge *en presse*; et, de cette manière, il ne s'échappera pas un seul trou. Au bout d'un certain temps, c'est-à-dire quand le milieu des draps commencera à s'user, vous les *retournerez*, c'est-à-dire vous découdrez la couture, dont les deux morceaux réunis formeront alors les parties latérales du drap, et vous coudrez les deux anciennes parties latérales, qui se trouveront faire le centre. Les tabliers de cuisine à plis seront retournés de même, mais après qu'on en aura mis le bas en haut. On change également le haut en bas des tabliers ou torchons à cordons, le bas étant toujours à peu près neuf quand l'autre extrémité est usée. Quand les draps deviennent mauvais, il faut faire des serviettes ou des chemises d'enfant avec les quatre coins, qui sont toujours bons, et garder le centre pour faire des essuie-pieds, essuie-rasoirs, linge de réserve en cas de maladie.

Tout le linge en général, et principalement les serviettes, doit être long-temps reprisé avec soin; mais il arrive un certain point où il n'est plus susceptible d'être raccommodé; alors le temps énorme qu'on emploie à sa réparation est un temps perdu. Quand le linge est ce que l'on appelle *élimé*, choisissez ce qu'il peut y avoir de bon dans les coins pour l'usage de vos enfans, pour mettre des pièces à celui qu'on peut rac-

commoder encore, et que le reste soit en réserve pour les cas de maladies. Il est inutile, je pense, d'insister sur ce point : chacun voit combien il est ennuyeusement onéreux d'employer beaucoup de temps, de payer de nombreuses journées d'ouvrières pour raccommoder du linge qui revient du premier blanchissage tout aussi mauvais qu'avant d'y aller. Voilà, s'il en fût jamais, une économie mal entendue.

A mesure que vous mettrez du linge à la réforme, et même dès qu'il faudra le repriser, y poser des pièces, vous en tiendrez note, et vous songerez à le remplacer : tous les trois ans il vous faudra acheter deux paires de draps de maître, une de domestique, une douzaine de serviettes, et seulement 6 torchons, quoique le linge de service s'use beaucoup plus que l'autre, parce que dans les objets mis à la réforme, surtout dans les draps et nappes de domestiques, dans les tabliers à plis, vous ne manquerez pas d'en trouver. Il faudra que votre cuisinière raccommode les anciens torchons, et contribue à ourler les nouveaux. Un état détaillé du linge, qui en marque le nombre, les diverses qualités, la date, le degré de bonté et d'usage, doit se trouver dans chaque armoire, et se vérifier tous les trois mois. Grâce à cette habitude, vous saurez à point nommé la quantité de linge qui s'approche plus ou moins de la réforme.

Chaque semaine, soit le samedi soir ou le dimanche matin, et toujours aux mêmes heures, car il importe d'apporter beaucoup de régularité dans toutes vos opérations, vous donnerez à la femme de chambre, si vous en avez, ou à la bonne, si vous n'avez qu'une seule domestique, les serviettes, la nappe, les torchons et tabliers

de la semaine; pour que votre vaisselle soit tenue proprement, ainsi que les autres objets de la cuisine, il faut au moins trois bons torchons par semaine et quelques uns en chiffons. Vous donnerez aussi les torchons usés ou chiffons pour la lampe, les essuie-mains, le linge de corps des enfans, les serviettes de toilette; mais il en faut ordinairement au moins deux pour huit jours. Chaque mois vous distribuerez les draps. A chaque fois que vous ferez cette distribution, vous remettrez bien le linge qui recouvre chaque rayon, et vous prendrez garde à ne pas déranger l'arrangement ordinaire.

Le blanchissage est un article qui demande toute l'attention de la maîtresse de maison. On le distingue en *savonnages* et en *lessives* : les premiers comprennent tous les objets fins, tels que bonnets, fichus, mouchoirs de batiste, robes de mousseline, percale ou de couleur; les jupes même et les bas doivent être compris dans les savonnages, parce que la ménagère aura soin d'en changer très souvent et de les salir fort peu; mais, après trois à quatre savonnages, ces divers objets doivent être mis à la lessive.

Tous les lundis, faites *échanger* votre linge sale, c'est-à-dire passer à l'eau froide en été et tiède en hiver; qu'il soit trempé environ une demi-heure, battu, frotté, puis étendu sur des cordeaux qui doivent se trouver à demeure dans le grenier (il va sans dire qu'en cas de fortes gelées on se dispense de cette opération). A mesure que le linge sèche, on l'enlève du cordeau, et on le met dans des armoires communes, en tas, selon son espèce, de manière qu'à l'instant de la lessive on est dispensé de le trier. Je ne saurais trop recommander cette pratique, qui

arrête l'action de la crasse, l'empêche de pénétrer le tissu du linge, de le jaunir, et par conséquent de l'user. Les lessives alors n'ont pas besoin d'être fortes ; le savonnage demande peu de frottement, et on n'a point à faire précéder la lessive d'un savonnage général, comme cela se pratique avec raison dans les endroits où l'on n'a pas l'habitude d'échanger le linge. Qui ne voit du premier coup d'œil tout l'avantage de cette méthode !

La maîtresse de maison veillera à ce que son linge soit trié, compté, pour être mis à la lessive ; elle mettra un peu de racine d'iris dans le cuvier, çà et là quelques morceaux, pour donner une légère odeur de violette au linge ; elle pourra même couvrir la cendre d'herbes odoriférantes.

Lorsque le linge est entassé dans le cuvier, l'on coule à froid, sans y mettre de cendre, pendant huit ou dix heures ; ensuite l'on jette l'eau qui a servi à ce premier *coulage*.

Le soir, on couvre le cuvier de cendre, que l'on imbibe légèrement, afin que le linge ne s'échauffe point et ne prenne aucune mauvaise odeur.

Le lendemain, de grand matin, l'on couvre la cendre d'herbes odoriférantes, et l'on commence à échauffer la lessive par gradation, l'espace de dix ou douze heures ; ensuite on bouche le cuvier et on le couvre, afin que la chaleur reste concentrée.

Quand du linge est ainsi lessivé, il faut, je le répète, beaucoup moins de savon pour le laver, et le linge, n'ayant pas besoin d'être trop frotté, est beaucoup plus ménagé.

Ne vous servez point de *bleu en liqueur* pour passer le linge au bleu ; ayez de l'indigo en pierre,

ou plutôt préparez-en d'après les excellentes recettes pour lesquelles leurs auteurs ont obtenu des brevets d'invention, recettes que j'ai insérées dans le *Manuel d'Economie domestique*. (L'indigo en morceaux tache souvent.) Pour sécher et plier le linge, il existe deux manières : je vais les indiquer succinctement.

La première consiste à rendre le linge ferme et tendu comme si on l'avait légèrement empesé. Pour y parvenir, dès que les draps, nappes et serviettes ont été tordus, et que toute l'eau en a été extraite, on les plie en long comme ils doivent toujours être, et on les met sécher sur le cordeau ; lorsqu'ils sont à moitié secs, on les tire bien ; tout-à-fait secs, on les étend sur une table, on en égalise les morceaux repliés, on passe et repasse les mains étendues dessus, et l'on termine par les plier transversalement comme de coutume. Cet usage a, selon moi, un grave inconvénient, c'est de rendre le linge désagréablement dur, si peu qu'il soit neuf et gros, puis, en outre, de demander beaucoup de soin et de temps. Je lui préfère cette seconde méthode. Mettre sécher le linge de table et de lit comme à l'ordinaire, le lever aux trois quarts sec, le plier en long, le trier en superposant l'une sur l'autre les choses semblables; les étendre ensuite pliées dans leur longueur sur une table de repassage, et achever de les plier en leur donnant un coup de fer. C'est ainsi qu'en usent les blanchisseuses des environs de Paris, et ce léger repassage donne vingt fois moins de peine que toutes les opérations précédentes. Pour les serviettes très communes, les draps de domestiques, les torchons, on se contente de les bien détirer et de les plier quand ils sont entièrement secs. Le

reste du linge doit être mis *en presse*, c'est-à-dire plié carrément, étant encore humide, et mis en tas ou paquets de chaque espèce, bien enveloppés d'un torchon mouillé, si on veut le repasser de suite, et d'un torchon sec, s'il faut attendre quelques jours. Le retard est à éviter antant que possible, parce qu'alors il faut de nouveau humecter le linge, qui n'est jamais si bien préparé au repassage par cette seconde opération que par la première. On y emploie, du reste, beaucoup de temps.

Tout en levant de dessus les cordeaux le linge échangé et séché, vos domestiques trieront celui du savonnage, afin de n'avoir pas à y revenir. Faites en sorte de régulariser les savonnages et de les fixer à chaque mois, en prenant de préférence les jours où vous dînerez en ville, afin que vos domestiques aient plus de temps. Il est important d'avoir en provision des briques de savon qui, coupées par morceaux chacun d'une livre, se sèchent et en deviennent beaucoup plus profitables. Le savon frais se détrempe trop facilement, et la consommation qu'il faut en faire est du double au moins. J'engage donc fortement la maîtresse de maison à faire la provision d'un an, et de la renouveler tous les six mois, afin d'avoir toujours six mois d'avance. Le savon de Marseille est le meilleur de tous. Il est marbré d'un gris bleu, et coûte de 20 à 25 sous la livre. Ayez aussi votre provision d'indigo en boules préparées, d'amidon, le tout rangé avec soin dans des caisses, dans une grande armoire attenante à la chambre de réserve pour le repassage (dont je vais vous entretenir). A défaut de cette armoire, que ces provisions de blanchissage soient rangées dans un cabinet de planches,

au grenier ou une mansarde bien sèche et bien close, qui vous servira aussi à contenir les autres provisions d'épicerie, comme riz, vermicelle, sel, poivre, assaisonnemens divers, semoule, farines potagères de M. Duvergier, haricots, lentilles, etc.

Tout le monde connaît la manière de savonner, et, du reste, j'en ai donné quelques leçons dans le *Manuel d'Economie domestique*. Je me bornerai donc à dire aujourd'hui que lorsqu'on a coupé de petits morceaux de savon dans la seconde eau de savonnage, il faut, avant d'y plonger le linge déjà préalablement décrassé, y mettre de l'indigo, le faire bouillir, y plonger le linge, le laisser bouillir; quand la première ébullition a fondu entièrement le savon coupé, un quart d'heure environ écoulé, ôter la terrine du fourneau, faire refroidir, laisser le linge dans cette eau douze à quinze heures, le bien frotter ensuite, le rincer à l'eau froide et l'étendre. Madame Pariset (1) dit qu'elle a eu une femme de chambre, excellente blanchisseuse, qui remplaçait cette seconde eau par de l'eau froide de rivière, à la quelle on ajoutait, par *seau*, *un verre d'eau de javelle*; qu'elle laissait tremper le linge dans cette eau un quart d'heure, en le remuant deux ou trois fois; elle le retirait ensuite, le tordait, puis le plongeait dans une autre eau de rivière froide dans laquelle elle l'agitait un peu; elle terminait par le retordre et le passer à l'eau d'indigo. Cette méthode économise le savon et le feu, mais elle est dangereuse, parce que l'eau de javelle mal mesurée, les verres qu'on doit en

(1) *Lettres sur l'Economie domestique.*

mettre mal comptés, ou quelques minutes de plus d'immersion, peuvent brûler le linge et causer une perte considérable. Madame Pariset en fait l'observation.

Il sera bon d'avoir une chambre particulière pour faire sécher vos savonnages, en cas que vous n'ayez pas de grenier. A six pieds environ du sol, afin qu'on y puisse circuler librement, des cordeaux de crin doivent être tendus en divers sens dans cette chambre. Ce genre de cordes est préférable, en ce que le linge n'y est jamais taché ni sali; du reste, chaque fois que l'on étendra du linge, on les essuiera par prudence. L'été, vous laisserez les fenêtres ouvertes pour faire sécher; mais l'hiver, au temps du grand froid, vous y ferez du feu, parce que d'abord le linge qui sèche promptement est plus blanc, et qu'ensuite il faut éviter avec soin qu'il ne gèle. Il devient alors d'une roideur extrême, et dès qu'on le touche on risque de le déchirer fortement. Dans le milieu de cette chambre une table de repassage carrée, un peu grande, doit être établie à demeure, parce que tout l'attirail des repassages gêne extrêmement dans tout autre endroit de la maison. Ayez soin qu'il se trouve auprès de cette table une autre table petite et commune sur laquelle seront les grils à repassage, le nouet de cire que l'on doit promener sur les fers chauds pour les mieux faire couler, un petit arrosoir de jardin, dont les trous seront très fins, afin d'humecter convenablement le linge quand il sera trop sec, des fers à gaufrer de diverses grosseurs, plusieurs *poignées* à fer à repasser, afin que la repasseuse les change de temps à autre pour ne point s'échauffer trop les mains.

Pour une seule personne, il faut trois fers à repasser si c'est du gros linge, et deux seulement si c'est du fin. Pour que ces fers chauffent plus vite et dépensent moitié moins de charbon, la maîtresse de maison ne saurait mieux faire que d'acheter le fourneau à repasser de M. Harel. Ce fourneau, en tôle, est recouvert d'une lame de tôle qui laisse passage aux fers, dont le nombre varie suivant la grandeur du fourneau. Ces fers, qui se glissent comme par coulisse dans les ouvertures pratiquées pour les recevoir, sont très épais et conservent long-temps leur chaleur. Un fourneau ainsi recouvert consomme moitié moins de charbon qu'un autre, et ne donne point d'odeur. Le feu s'y entretient au moyen d'une petite porte qui est au bas, par laquelle pénètre l'air, et qui se ferme quand on veut suspendre le repassage. Le charbon s'éteint, et se conserve ainsi sans le moindre embarras. On fait chauffer les fers à gaufrer par cette ouverture. On peut adapter à ce fourneau un brûloir à café.

Cette chambre de repassage peut et doit aussi servir aux blanchissages à neuf des tulles, dentelles, bas de soie, etc.; pour cela, vous y aurez à demeure un châssis tendu de drap vert, comme en ont les dégraisseurs, ce qui n'est pas bien onéreux, et une quantité d'épingles fines pour tendre l'étoffe sur le châssis, comme je l'ai expliqué dans les *Manuels des Jeunes Demoiselles* et *d'Économie domestique*. On y passe ensuite l'empois en promenant sur l'étoffe une éponge très fine trempée dans une dissolution de gomme, ou dans un mélange d'eau de riz et d'amidon. Il est bon aussi d'avoir des formes de bas en bois blanc, telles qu'on les voit chez les fabricans de bas, afin de conserver une belle forme aux bas

fins, aux bas à jour, auxquels il convient de donner quelquefois un léger apprêt; pour cela il suffit de les repasser un peu humides sur le moule.

Revenons au repassage ordinaire. Je conseille à la maîtresse de maison, qui doit économiser le temps des personnes qu'elle emploie, de faire passer à l'empois, la veille du repassage, les objets à repasser : l'empois sèche alors convenablement, et l'on a vingt fois moins de peine que lorsqu'il est trop mouillé : s'il est trop sec, quelques momens avant le repassage, on l'humecte un peu, ou bien on l'enveloppe d'un linge mouillé. Le linge repassé sera mis sur une table bien propre, recouverte d'un linge, puis trié et placé dans des corbeilles pour être ensuite transporté dans les armoires.

Qu'il se trouve sur la table de la repasseuse un petit nouet de linge fin, légèrement humide, qu'elle appliquera sur le linge lorsqu'il s'y fera des faux plis.

Une maîtresse de maison bien entendue met beaucoup de soin aux bas : elle les fait marquer et numéroter par douzaine comme le linge, et de plus, met à chaque paire une petite marque distinctive, comme un ou deux points de marque, une croix, une petite étoile, etc., pour qu'ils ne soient jamais mêlés. Dès qu'elle y aperçoit une maille lâchée, elle la reprend; elle les fait garnir au talon et au bout de pied : lorsqu'ils sont usés à la semelle, elle y adapte des semelles en toile de coton plucheuse pour l'hiver, et en toile ordinaire pour l'été. Quand les talons et les bouts de pieds sont mauvais, elle y ramaille des morceaux; enfin, elle les recoupe et renouvelle lorsque le pied est complétement usé. (Voyez, pour

tous les détails de ces réparations, les *Manuels des Demoiselles et d'Economie domestique.*) Elle ne les attache jamais l'un à l'autre en les cousant, parce qu'on les coupe en les décousant après le blanchissage; elle y fait mettre, près de la couture, un cordon en ruban de fil. A demi secs, elle les retourne, les met en presse, en y passant la main dedans et dessus, puis les repasse : sans doute c'est un peu de soin, mais les bas paraissent plus fins, plus blancs et plus beaux. Enfin, elle veille à ce qu'ils soient peu salis, reprisés avant l'échangeage, échangés et reprisés ensuite s'il y a lieu.

CHAPITRE XVIII.

Des vêtemens; ordre, choix, nombre des vêtemens. — Mesures a prendre pour modes, emplettes en gros, conservation des bijoux, fourrures, etc.

« Il en est des habits comme de tout le reste, dit madame Pariset dans ses *Lettres sur l'Economie domestique*, c'est l'arrangement et la propreté qui conservent tout, et l'on a remarqué que les femmes les moins riches et qui dépensent le moins pour leur toilette, sont souvent les mieux mises. » La nécessité de conserver ce qu'elles ne peuvent renouveler que rarement, l'habitude de l'ordre qu'inspire et facilite en général une fortune médiocre; voilà les raisons de cet avantage, qui surprend au premier abord.

La maîtresse de maison doit être toujours d'une

propreté minutieuse sur elle-même. Le matin, lorsqu'elle vaque aux occupations du ménage, sur lesquelles elle doit toujours avoir l'œil, elle sera mise simplement, mais toujours proprement. Sa redingote d'indienne ou de mérinos sera bien attachée; un corset-ceinture, que l'on met seule, empêchera qu'elle n'ait un air de désordre; ses papillotes seront cachées, autant que possible, par un bandeau ou par un tour, car il n'est rien, selon moi, de si ridicule et de si laid que ces papiers tortillés autour de la tête. Je me suis un peu étendue sur ce costume, parce que c'est, à proprement parler, celui de la ménagère; pour le reste de la toilette, je renvoie au *Manuel des Dames*.

La maîtresse de maison maintiendra ses effets, ceux de son mari et de ses enfans dans le plus grand ordre. Les mouchoirs, les camisoles et le linge de corps seront marqués et numérotés comme le reste du linge. Les robes de soie, à garnitures, et généralement de toute sorte, seront, s'il est possible, suspendues à des porte-manteaux dans un grand placard. Il serait bon d'avoir à cet effet un petit cabinet exactement fermé, sur la porte duquel s'étendrait en dedans un rideau d'étoffe commune. Ce cabinet, garni de plusieurs rangées de porte-manteaux un peu écartés et de rayons, recevrait les robes, les chapeaux, les fichus, bonnets habillés, et serait d'une commodité inappréciable. On le nettoierait à fond deux fois par an, après avoir ôté tous les objets. Il serait important qu'il fût auprès de la chambre de madame. Dans un autre placard beaucoup moins soigné, ou dans le cabinet de toilette, doivent aussi être des porte-manteaux pour suspendre les effets de la nuit et du matin,

car il faut sur toutes choses éviter l'encombrement dans les appartemens. Il est bon d'avoir quelques malles bien doublées et fermant bien, pour serrer les objets d'hiver pendant l'été, et quelques objets d'été pendant l'hiver.

De quelque nature que soient les habits, ils doivent être secoués et pliés chaque fois qu'on les quitte. Ce soin est surtout indispensable en se couchant. Vous en ferez prendre l'habitude à vos enfans aussitôt qu'ils en seront capables.

Autant une femme doit être abondamment fournie en linge, autant elle doit avoir peu de robes, de chapeaux et autres objets de luxe, parce que, les modes changeant continuellement, elle ne tarderait pas à être mise d'une manière ridicule. En vain serait-elle adroite et changerait-elle leurs formes, ces formes variant exprès d'un extrême à l'autre, laissent souvent peu de ressource, et du reste, lorsqu'on réussirait à les renouveler, l'étoffe n'est plus selon l'usage reçu. Huit à dix robes, plus ou moins, selon les sorties que l'on est obligé de faire, me paraissent devoir suffire abondamment à une femme agréablement mise.

Malgré cette restriction, comme les modes changeront avant que les robes ne soient usées, comme aussi elles ne s'useront qu'en partie et qu'il faut savoir tirer parti de tout, la maîtresse de maison rajeunira les corsages, les garnitures, taillera dans les jupes des robes à ses enfans; elle se servira des restes de percale, mousseline, indiennes qui pourront se déteindre à la lessive, pour faire des fichus, bonnets, camisoles, etc. J'ai donné, à cet égard, d'amples instructions dans le *Manuel d'Economie domestique*. Pour mettre ainsi tout à profit, et non pour céder à

l'envie d'avoir toutes les choses nouvelles, vous vous procurerez tous les patrons possibles, vous les taillerez en écrivant dessus quelques détails sur l'objet qu'ils représentent, vous en étiqueterez les parties, parce qu'après un certain temps on ne s'y reconnaît plus; enfin, tous ces modèles seront soigneusement rangés dans un carton, portant leur étiquette et placé avec les restes d'étoffe et de linge, dont une ménagère a toujours des paquets.

Attendez pour adopter quelque mode, qu'elle se soit établie, et lorsqu'elle est d'une nature ridicule, attendez que l'usage général en ait presque fait une loi, car il arrive que ces modes grotesques ne durent qu'un mois, et qu'ensuite il est impossible de se servir des choses qui ont coûté fort cher. Au reste, gardez-vous de la manie de défaire et de refaire sans cesse vos bonnets, vos fichus : comme la mode et la fantaisie varient continuellement, le temps s'use, l'étoffe disparaît dans ces mutations puériles, qui entraînent beaucoup de peine, de dépenses, font négliger le soin du ménage, et en déplaisant avec raison au mari, amènent souvent l'humeur et la discorde. De plus, les petites filles prennent ce goût, et femmes, restent toujours de grands enfans jouant à la poupée.

La maîtresse de maison prendra le plus grand soin des vêtemens de son mari : elle lui donnera elle-même du linge blanc deux fois la semaine; elle le priera de s'habituer à changer de chemise le soir; elle l'engagera à porter des chemisettes quand le col de sa chemise ne sera plus d'une extrême blancheur. Elle veillera à ce que ses habits soient tous les jours bien brossés, et battus toutes les semaines. Tous les matins, elle

veillera à ce que les domestiques, à leur lever et avant de faire les chambres, nettoient et cirent très proprement tous les souliers portés la veille. Les souliers d'été doivent être seulement brossés.

Elle aura une heure fixe pour faire sa toilette, et ce sera immédiatement après le déjeuner, afin que ce temps de repos favorise la digestion. Pendant que la bonne déjeunera elle-même ou levera le couvert, madame se nettoiera les dents, se peignera avec grand soin, puis se fera habiller, je le répète, toujours à la même heure, autant que possible, car on ne saurait trop tenir à la régularité des occupations.

Quant aux emplettes des vêtemens, le temps en est à peu près fixé à chaque saison, afin d'avoir des choses plus nouvelles; mais il faut avant tout consulter les circonstances qui peuvent se rencontrer, comme les frais d'une maladie, un retard de paiement, une perte quelconque. C'est alors sur l'habillement, et surtout sur sa toilette, que la maîtresse de maison doit faire porter la réduction nécessaire: son premier devoir comme son premier plaisir étant le bien-être continuel de son intérieur. Alors son mari ne s'apercevra point de cette fâcheuse circonstance, ou s'il s'en aperçoit, ce sera pour chérir encore plus sa compagne.

Il ne faut pas sans doute chercher de préférence les élégans magasins, où l'on vous fait payer le faste des décorations; mais il ne faut pas non plus aller dans les boutiques médiocres et mal assorties: il importe surtout de se garder des bons marchés, des choses passées de mode, puisque la mise d'une femme ne vaut que par la grâce et la fraîcheur.

Je vous conseille fortement d'acheter les ru-

bans de fil et de coton, les ganses, soies, fil, coton à coudre, coton à broder, les épingles, aiguilles, boutons, agrafes, gants, rubans, en gros. Pour tout ce qui regarde les ouvrages de femme, on trouve toujours à l'employer, et pour les gants et rubans, on fait plaisir aux personnes de sa famille ou de sa connaissance, en les leur remettant. Pour les ganses et rubans de fil, on prend une pièce qui tire vingt-huit à trente aunes, et qui coûte plus d'un tiers de moins qu'on ne paierait en détail. Il en est de même pour une poignée de fil dont on paierait séparément chaque écheveau deux sous et demi : la poignée en contient douze, et on la paie de dix à onze sous. Je ne donne que ces deux exemples, mais c'est toujours dans la même proportion, selon les qualités. La soie doit s'acheter au poids, ainsi que le coton ; de cette manière, ils reviennent à moitié prix au moins. Dans la rue du Four-Saint-Germain, au *Mouton*, n° 10, on paie au poids, cinq à six sous, un écheveau de beau coton, qui en vaut quatre ou cinq de ceux que l'on vend quatre sous en détail. Les trois douzaines de boutons de nacre, qui tiennent sur une petite plaque en carton et se vendent un franc six sous, se paient en détail douze à quinze sous la douzaine. Les agrafes de laiton argenté ou bronzé valent, en détail, deux liards par porte ou par agrafe, et au poids (huit sous l'once), on en a près de deux cents. C'est à peu près la même chose pour les rubans; les gants offrent moins de bénéfice dans le prix, mais beaucoup pour la durée.

Pour renouveler votre linge en coton, achetez aussi en gros des calicots et madapolam : on en vend une pièce seule, et les pièces tirent de vingt, vingt-cinq à trente et trente-six aunes ; on a or-

dinairement six à huit sous de bénéfice par aune en s'adressant aux fabriques. Autant que vous le pourrez, achetez de cette façon, c'est la seule manière d'avoir de bons marchés avantageux.

Ne faites *jamais* de mémoire, principalement chez votre *marchande de modes*. J'ai souligné ces mots, parce qu'il est de la dernière importance de se prémunir à cet égard contre la fantaisie et l'occasion.

Le soin des schals, étoffes de laine, des fourrures, est un article que ne doit point négliger la maîtresse de maison; je lui en ai donné le moyen dans les *Manuels des Dames* et *d'Economie domestique*, ainsi que les procédés à employer pour enlever toutes sortes de taches. Je me bornerai à dire ici qu'il faut combattre la tache aussitôt qu'on s'en aperçoit. Alors n'ayant pas pénétré le tissu, elle part presque toujours au simple savonnage (si elle est sur le fil ou le coton); les taches récentes d'encre même disparaissent de cette manière.

Quant aux bijoux, il faut savonner l'or, les pierres précieuses, les passer dans un linge fin et les mettre sécher ensuite dans de la sciure de bois; on termine par les essuyer légèrement avec de la peau douce de gants. On enveloppe les bijoux d'acier dans du papier joseph.

Tous les ustensiles de toilette seront tenus avec la plus grande propreté; les brosses à dents auront un petit sac de taffetas gommé, attaché au manche de la brosse par un ruban de fil; les éponges, nettoyées de temps en temps à l'eau de javelle, tremperont ensuite vingt-quatre heures dans l'eau de fleur d'orange.

CHAPITRE XIX.

De la régularité qu'il importe d'établir pour les heures du lever, du coucher, des repas, des occupations, des distractions. — Quelques conseils sur les domestiques.

Je n'ai cessé jusqu'ici de prêcher l'ordre, et la régularité en est l'âme. Fixez le temps du sommeil pour chaque personne de votre maison, les femmes doivent dormir un peu plus que les hommes, et les enfans plus que celles-ci. Que chez vous, en été, on se couche à dix heures et qu'on se lève à six, et pendant l'hiver, à onze heures et à sept. Les domestiques doivent se coucher un peu après vous et se lever avant. Pour éviter toute discussion et tout prétexte à cet égard, mettez un réveil matin dans leurs chambres. Ces horloges en bois, qui viennent d'Allemagne, sont très bonnes et à bas prix. On les vend à Paris, rue des Coquilles, à raison de huit et dix francs. Les enfans au-dessous de dix ans se leveront une heure au moins plus tard et se coucheront une heure au moins plus tôt.

Dès que vous serez levée, vous ferez préparer le cabinet (1), l'atelier, le laboratoire de votre mari, en un mot, la pièce où il doit s'occuper ; si un emploi quelconque l'appelle à bonne heure dehors, vous veillerez à ce qu'il prenne quelque

(1) Sous les bureaux ou tables à écrire, doit se trouver une corbeille profonde, pour recevoir les papiers inutiles.

chose de chaud. Donnez ensuite un coup d'œil à toute la maison ; voyez si la cuisine est propre ; examinez les restes et le parti qu'on en peut tirer, ordonnez les repas du jour, veillez à faire nettoyer et préparer les chambres ; tandis qu'on fera la vôtre, occupez-vous à mettre en ordre les comptes de la veille. Après le déjeuner, ordinairement fixé à dix heures, et que vous avancerez d'une heure, selon moi, vous ferez votre toilette, qui, à raison des soins minutieux de propreté, doit vous employer une heure environ. Si vous avez de jeunes enfans, à l'heure déterminée pour leur lever, passez avec la bonne dans leur chambre, veillez à ce qu'on les habille, qu'on les peigne proprement, ou bien occupez-vous de ces soins, si doux pour une mère. Faites-les ensuite prier Dieu, et conduisez-les souhaiter le bonjour à leur père. Sachez toujours ce qu'ils font, même lorsqu'ils s'amusent.

Tout étant en ordre sur vous, autour de vous, appelez votre cuisinière pour régler ses comptes de la veille ; ne laissez jamais la moindre dépense arriérée, même celle des ports de lettres chez le portier ; fixez le temps que vous emploierez à l'éducation de vos enfans, et cela d'après leur âge, leur sexe, votre état. Si vous êtes seule, tout en vous occupant d'ouvrages à l'aiguille, nécessaires au bien-être de la maison, cultivez votre mémoire, exercez votre imagination sur quelque sujet littéraire, votre jugement sur quelque trait d'histoire ; tâchez de pouvoir vous dire chaque jour : « Je n'ai pas perdu un moment pour les autres et pour moi-même. »

Que l'heure du dîner soit invariablement fixée pour mille raisons d'économie et d'agrément. Avertissez-en bien les gens que vous invitez ; et

quoique vous deviez être d'une exquise politesse, ne les attendez jamais plus d'un quart d'heure. Quand on saura une bonne fois que c'est votre règle constante, vous n'aurez plus à attendre du tout. Passez à vous distraire le temps qui suit immédiatement le repas, et fixez l'emploi habituel de vos soirées selon qu'il conviendra à votre mari. Tâchez d'y mettre un peu de variété; qu'il y ait chaque semaine une soirée pour aller au-dehors, une pour se réunir entre amis, ou recevoir, si c'est votre usage; une autre pour la lecture; une pour les correspondances de politesse et d'amitié, etc.; toutes choses que vos goûts et votre position doivent nécessairement varier; aussi ne m'étendrai-je pas plus sur ce chapitre.

Ce que j'ai dit pour la régularité des comptes de la semaine, du mois, de l'année, ainsi que pour les nettoyages, me dispense d'entrer dans de plus grands détails à cet égard. Je vous dirai seulement que toutes les opérations du ménage, même les *extraordinaires*, comme la préparation des conserves, des confitures, des sirops, l'acquisition et l'arrangement des provisions, l'achat du bois, etc., doivent avoir lieu à des époques fixes et déterminées.

Fixez également les époques où vous paierez vos domestiques, soit chaque année, soit tous les six ou trois mois, comme il leur conviendra. Je vous conseille de choisir ce dernier parti, et de les engager à placer une partie de leurs gages à la Caisse d'Epargne, ou de mettre à profit, d'une manière honnête et légale, le produit de leurs économies. Ne manquez jamais à leur donner leur argent au jour convenu, car, faute de cela, ils seront négligens et d'une insolence ou-

..

trageante. Si, pour leur faire plaisir, vous leur gardez de l'argent en dépôt, qu'ils soient bien persuadés qu'ils l'auront au moindre signe, et que vous le faites uniquement pour leur avantage. Parlez-leur avec bonté, mais ne les entretenez point pour vous-même; gardez-vous de ces momens d'épanchemens où, malgré soi, on parle de ce qui intéresse; c'est le commencement de l'empire d'un domestique, ou tout au moins d'une familiarité qui finira par devenir insupportable, et à laquelle plus tard vous ne pourrez plus vous opposer. La grande règle à cet égard, c'est de parler avec bienveillance aux domestiques pour leur service; de les écouter avec la plus grande complaisance, de les encourager lorsqu'il s'agit de leur donner des conseils dans leur intérêt, mais de n'en point faire ses auditeurs, ni ses confidens. Veillez à ce qu'ils s'acquittent de leurs devoirs religieux; fixez chaque jour le temps qu'ils peuvent donner au maintien de leurs propres affaires; qu'ils aient le dimanche quelques heures de promenade ou de récréation. A l'occasion du premier de l'an et de votre fête, ainsi que de celle de votre mari, qu'ils aient une gratification; donnez-leur aussi quelques uns des restes de vos vêtemens, mais qu'ils ne s'en fassent jamais un droit. Faire fréquemment et sans motif des cadeaux à ses domestiques, est leur inspirer cent fois plus d'exigence que de gratitude. Ne souffrez point qu'ils s'arrogent le droit de punir vos enfans; qu'ils soient pleinement convaincus qu'ils seront congédiés dès qu'ils les frapperont.

Quelque habileté qu'ait une domestique, si vous suspectez sa fidélité, il faut la congédier sans balancer, parce que c'est un vrai supplice

de vivre avec quelqu'un dont il faut se défier. Vainement vous ôteriez vos clefs, vous prendriez toutes les précautions imaginables, elle trouverait à chaque instant le moyen de mettre votre vigilance en défaut; et, du reste, ces soins continuels sont bien la chose la plus ennuyeuse et la plus pénible. Le manque de mœurs ne doit trouver non plus aucune indulgence près de vous. Pour la malpropreté, l'humeur, la négligence, vous pouvez faire plusieurs représentations, et fixer le temps que vous accordez pour que l'on se corrige de ces défauts; mais au bout du temps prescrit, s'il n'y a point d'amendement, avertissez que vous ne pouvez plus les souffrir. Quant à l'impertinence, quelle que soit la douceur que l'on trouve à pardonner, surtout ses inférieurs, vous êtes forcée de ne la point tolérer, car on vous ferait ensuite la loi. Les domestiques sont comme les enfans, ce n'est qu'en montrant de la fermeté que l'on acquiert le droit d'avoir de la douceur. Pour tous les autres travers, l'oubli, l'étourderie, montrez-vous patiente, indulgente; au surplus, qu'en toute occasion on voie qu'il vous en coûte de gronder; acquittez-vous-en le plus brièvement possible; si vous avez de l'humeur, gardez-vous de la passer sur vos domestiques, vous paieriez cet instant de pitoyable satisfaction par leur manque d'égards, d'attachement, d'obéissance même, car il est avéré que plus on crie, plus on exige, et moins on est obéi. Soyez bien persuadée que vous n'aurez pleine satisfaction de vos domestiques que lorsqu'ils auront de l'affection pour vous.

N'écoutez jamais les rapports qu'ils pourront vous faire les uns contre les autres : ce serait les constituer délateurs, et vous mettre dans la po-

sition d'un juge à l'audience. Soyez tellement sévère pour les querelles, que le bruit ne vous en parvienne jamais. Ne vous opposez point à ce qu'ils aient des connaissances, mais de personnes honnêtes; et s'ils fréquentent des gens paresseux, insolens, ivrognes, aimant le faste ou le vin, exigez qu'ils rompent avec ces dangereux amis. Ne souffrez pas que vos domestiques demeurent dans une inaction absolue, même hors de leur service; engagez-les à lire de bons livres (1), à raccommoder leurs effets, à soigner leurs affaires; opposez-vous ainsi aux commérages, et surtout gardez-vous d'imiter la plupart des maîtres, qui, pour se débarrasser du bruit des enfans, les envoient le soir à la cuisine, c'est-à-dire à l'école des caquets, de la sottise, et c'est encore le moindre mal.

Il y a réaction en toutes choses : si vous connaissez le prix du temps, que vous chérissiez la propreté; que, juste et bonne, vous ne vous emportiez jamais sans cause, et ne le fassiez en quelque sorte que malgré vous; si vous prenez garde à tout, et tirez parti de toutes choses, que vous gouverniez sagement votre maison, soyez sûre que vos domestiques seront laborieux, propres, dociles, économes, reconnaissans; ils vieilliront chez vous, feront partie de la famille et contribueront plus qu'on ne pense au bien-être de votre intérieur.

Il n'est pas besoin que j'appuie sur le désagrément de changer souvent de domestiques, car il

---

(1) Je désirerais que vous eussiez chez vous, en quelque sorte, la *Bibliothèque des Domestiques*, composée des ouvrages couronnés par la *Société pour l'Instruction élémentaire*, et autres semblables.

faut ajourner forcément l'ordre, l'aisance du service, qui tiennent à l'habitude, ainsi que la confiance et l'affection. Que vos domestiques n'ignorent pas votre répugnance sur ce point : ils estimeront votre caractère ; mais qu'ils sachent aussi que cette répugnance ne vous fera jamais tolérer un vice : ils redouteront votre fermeté.

CHAPITRE XX.

HYGIÈNE DOMESTIQUE. — BAINS. — USTENSILES DE SANTÉ. — GARDE-ROBES D'APPARTEMENS DE M. DUPONT. — PETITE PHARMACIE. — QUELQUES REMÈDES SIMPLES CONTRE LES ACCIDENS. — RECETTES DIVERSES. — PRÉPARATIONS HYGIÉNIQUES. — COSMÉTIQUES.

Les soins à prendre pour conserver la santé de sa famille, ou pour la rappeler dès le premier signe d'indisposition, sont d'importans et bien chers devoirs pour une maîtresse de maison. Sans doute la salubrité du logement, la bonté de la nourriture, une exacte propreté sont les fondemens de l'hygiène domestique ; mais il est encore d'autres précautions qu'il convient de prendre afin de n'appeler que le moins possible et le moins long-temps un médecin.

A moins que vous n'habitiez Paris, et que votre fortune ne soit fort restreinte, ayez une baignoire chez vous ; qu'elle soit placée dans un cabinet simple et propre, bien aéré surtout. Au moyen des fourneaux, des cheminées économiques, des caléfacteurs à bains, il vous sera facile

de faire chauffer l'eau à peu de frais. Les chemises d'homme vieillies vous serviront à faire des peignoirs, dont la décence, la commodité, le bien-être, réclament également l'usage. Vous ferez adopter chez vous l'usage de prendre des bains au plus tous les huit jours, pendant les grandes chaleurs, et au moins tous les mois pendant l'hiver : il sera bon d'avoir une petite baignoire d'enfant.

Indépendamment de ces deux baignoires, il vous faut avoir un fauteuil à demi-bains, et un seau à bains de pied ; je vous conseille de prendre l'un et l'autre en fer-blanc fort épais, montés sur un châssis de bois pour éviter les chocs. Les seaux en terre, en faïence, coûtent fort chers, et se cassent facilement ; je voudrais aussi qu'un manteau de drap commun, mis à la réforme, un grand tablier de même étoffe, servissent, l'un à couvrir le dos de la personne qui prend le demi-bain, l'autre les genoux de celle qui prend le bain de pieds. Si le cabinet de bains était assez spacieux pour contenir ces objets, bien rangés avec ordre, cela serait encore mieux.

La maîtresse de maison fera mettre dans la chambre à repassage, *une couronne en osier à chauffer le linge en hiver* : tout le monde sait que l'on place, sous cette sorte de cage ouverte, un réchaud garni de charbons ardens ; on étend habituellement sur cette couronne les chemises blanches, les peignoirs et les serviettes qui serviront au sortir du bain. Ce sera une sage précaution de chauffer également les linges pour essuyer les pieds, lorsqu'on prendra un pédiluve.

Dans un grand placard, ou dans un petit cabinet, doivent se trouver tous les ustensiles né-

cessaires à la santé : une seringue montée sur boîte à pied, et qui peut s'en retirer à volonté ; de petites seringues à faire des injections émollientes dans les oreilles, lorsqu'on y éprouve quelques douleurs, bourdonnemens. L'instrument propre à remplacer les sangsues lorsque, pendant l'hiver, on ne peut s'en procurer, ou que l'on a de la répugnance pour ce remède. Les restes de vieux linges taillés en compresses et bandelettes seront encore placés dans cet endroit ; les compresses bien pliées en quatre, et les bandelettes roulées bien serré : il faut ôter avec soin les ourlets, les pièces, remplacer les coutures ordinaires par des coutures en reprises, en un mot, retrancher tout ce qui fait saillie et peut blesser.

La propreté des garde-robes est un article important dans l'hygiène domestique ; la puanteur, l'insalubrité des garde-robes ordinaires seront évitées par notre soigneuse maîtresse de maison. Je ne puis rien faire de mieux que de lui transcrire la partie du prospectus de M. Dupont, qui traite de cet objet. M. Dupont a obtenu un brevet d'invention, en 1820 ; son utile établissement est rue Sainte-Barbe, à Paris. Je préviens qu'il entend par *hydroclave* le couvercle trempant dans un ruisseau établi autour de la cuvette, et dans lequel on renouvelle l'eau à volonté sans déplacement.

Garde-robes d'appartemens.

Garde-robe meuble à bonde anglaise.

Le système des bondes anglaises a, jusqu'à ce jour, servi de règle à la construction desgarde-robes ; nous l'offrons au public avec le perfec-

tionnement de l'hydroclave ou couvercle, au moyen duquel on peut couvrir la cuvette avant de lever la pompe, pour laisser passage aux matières qui vont se précipiter dans le récipient placé au-dessous de la cuvette.

Le réservoir de ces garde-robes est calculé à la contenance de près d'une demi-voie d'eau, et le récipient peut s'augmenter à volonté depuis 20 jusqu'à 40 litres, ce qui, pour une garde-robe de mesure ordinaire, donne un service de deux mois avant d'être vidée. Ce récipient s'enlève sans peine à chaque fois qu'il est besoin de le vider.

Garde-robes à soupape et couvercle de rappel.

Ces garde-robes ont également l'hydroclave supérieur, et de plus un inférieur, adapté au fond de la cuvette, et dans lequel elle baigne même quand on enlève le récipient.

Ce récipient est construit de manière à diviser les urines au moyen d'une soupape à filtre, qui arrive sous l'orifice de la cuvette à mesure qu'on déplace le couvercle pour se mettre sur le siége : la division s'opère au moment même de l'évacuation ; les urines coulent dans la partie du récipient qui leur est destinée, et les solides restent sur la soupape, d'où ils sont raflés et tombent dans le récipient, au moment où l'on ramène le couvercle sur la cuvette.

Le service du récipient est le même que celui des autres meubles. Tous les récipiens, d'ailleurs, sont garnis d'un flotteur qui se soulève lorsque la caisse est pleine, et avertit qu'il est temps de la vider.

Garde-robes meuble à cylindre hydraulique.

Le mécanisme de ces garde-robes est le même

que celui décrit précédemment; il remplace les bondes anglaises. Le cylindre est hermétique ; il est coulé sur moule en cuivre et garde parfaitement l'eau que lui fournit le réservoir, et dans laquelle on évacue. Une roue d'engrenage qui y est adaptée est surmontée d'une tige à anneau perdu, et dont l'action est de la dernière douceur ; par cette action, qu'on donne de la main sans quitter le siége, le noyau du cylindre s'ouvre et fait place aux matières dont l'écoulement est instantané, puisqu'elles sont raflées par le boisseau même dans lequel tourne le noyau. On peut également l'ouvrir avant l'évacuation. Ce cylindre est encore garni du flotteur, de l'hydroclave inférieur, et le service du récipient est le même que dans les autres meubles.

Nous pouvons à juste titre nous glorifier d'une pareille invention, et donner à ce meuble le nom de GARDE-ROBES FRANÇAISES, en ce qu'elles remplacent les anglaises, auxquelles on n'a pu éviter l'inconvénient du salissement et l'engorgement de la bonde.

Garde-robes meuble à toilette et à secrétaire.

Une toilette à la partie supérieure, un tiroir pour le linge de service, un second tiroir à secrétaire, un bidet, un réservoir, une garde-robe inodore garnie du même cylindre hydraulique que la pièce précédente, sont renfermés dans une caisse de bois d'acajou qui ne messied point dans un appartement, mais dont la place est plus naturellement indiquée au cabinet de toilette. Ces meubles sont justement admirés ; ils sont susceptibles d'être facilement transportés en voyage. Chaque pièce est à volonté démontée et replacée sans le secours de l'ébéniste ni d'aucun

mécanicien. Nous ne croyons pas qu'il soit possible d'y donner plus de perfection, ni de surprendre plus agréablement les personnes qui nous honorent de leur visite, qu'en leur présentant tant d'objets d'utilité réunis dans un meuble qu'ils ont cru tout au plus devoir contenir la caisse ou les comptes du caissier de l'entreprise.

Garde-robes à simple soupape.

Ces garde-robes, d'un prix très modique, ont aussi l'hydroclave supérieur et inférieur, et une soupape qui s'actionne très facilement au moyen d'une tige saillante. Cette soupape ferme l'orifice du récipient après l'évacuation, et comme elle y est adhérente ou plutôt qu'elle en fait partie, le récipient n'a pas besoin d'autre couvercle pour le fermer lorsqu'on en fait la vidange.

Garde-robes à seau.

Quoique d'un prix inférieur, ces garde-robes ne laissent pas d'avoir leur mérite. Elles ont l'hydroclave supérieur et inférieur, et lors de la vidange, le couvercle du seau ou récipient est encore fermé à l'eau, de manière que les personnes chargées d'en faire le service n'ont aucun désagrément pendant le trajet de l'appartement à la fosse d'aisances, et n'ont que celui momentané du jet des matières dans la fosse.

Bassins de malades.

Les bassins de malades, en étain, sont d'un poids énorme; ils laissent à découvert l'évacuation, et sont, par conséquent, d'un service difficile et dégoûtant; les personnes qui sont auprès du malade, pour lui donner leurs soins et leurs secours, celles qui n'y sont qu'en visite, sont in-

fectées de l'odeur des excrémens. Les bassins de faïence ont le même inconvénient, et de plus celui de la casse.

Ceux que nous offrons au public sont agréablement vernissés, beaucoup plus légers et aussi solides que ceux en étain ; un enfant de huit ans peut aisément en faire le service. Ils sont porteurs d'un couvercle qui glisse entre deux coulisses dans toute la rondeur de l'ouverture, et tient les évacuations closes aussitôt que le malade les a cessées : on peut actionner ce couvercle, même avant de retirer le bassin de dessous le malade ; il n'y a donc plus d'odeur qui puisse se répandre dans l'appartement et incommoder les personnes que le devoir ou l'affection y attache.

Ces bassins se vident comme ceux en étain, par le manche, au bout duquel est un bouchon fermant à pas de vis.

Ce meuble est nécessaire à tous les ménages ; il est indispensable chez MM. les accoucheurs et mesdames les sages-femmes.

Vases de nuit.

On n'avait point pensé jusqu'à ce jour à clore les vases de nuit : les personnes un peu aisées se sont contentées d'avoir une table de nuit pour y renfermer les vases ; mais encore que la porte en fût bien fermée, l'odeur de l'urine venait souvent frapper l'odorat. Nous avons remédié à cet inconvénient ; nos vases de nuit sont toujours fermés : on se met dessus, et par le moyen d'une soupape qui s'ouvre d'elle-même, l'urine coule dans le vase, qu'on peut ensuite garder près de soi sans crainte d'odeur et sans table close, jusqu'au moment où l'on veut le laver et le vider.

Passons à ce que j'appelle la petite pharmacie

de ménage. Lorsqu'on achète des simples, pour les tisanes ou autres remèdes, il n'est que trop ordinaire, après en avoir employé quelques pincées ou poignées, de mettre le reste dans quelque tiroir. Les cornets sans étiquettes, mal fermés, se mêlent, s'ouvrent; les herbes, presque toujours de propriétés différentes, opposées, se confondent pêle-mêle; lorsque arrive ensuite l'occasion de s'en servir de nouveau, on n'ose pas trier ces simples, crainte d'erreur; de plus, on recule devant la perte de temps : on court donc chez l'herboriste acheter des herbes qui bientôt auront le même sort. La dépense est légère, dit-on; d'accord, mais elle se répète, mais le fondement de l'économie domestique est d'éviter toute dépense inutile. Puis, en cas de maladie, où les frais sont si élevés, où il est impossible d'épargner sur le soulagement du malade, ne convient-il pas d'économiser sur tout ce qui se peut. Pour cela il faudrait avoir un petit meuble commun, à peu près comme un chiffonnier, et mettre dans chaque tiroir, séparément, les simples; comme le nombre de leurs espèces dépassera celui des tiroirs, et qu'ils seront vraisemblablement en petite quantité, ayez de petites boîtes en carton (qui coûtent 2 à 3 sous pièce), et mettez-y les diverses herbes; cette boîte portera une étiquette, de sorte que vous trouverez du premier coup d'œil les simples dont vous aurez besoin.

Il est bien d'acheter moins, mais il serait encore mieux de ne pas acheter du tout; aux avantages d'économie se joindront bien d'autres avantages. Supposons que la maîtresse de maison ait le bonheur d'être mère, et que ses enfans soient jeunes encore; dans leurs promenades à la campagne elle leur fera cueillir des guimauves, bour-

rache et autres herbes pectorales ; des centaurées, millefeuilles, bouillon blanc, violettes, orties blanches, pas-d'âne, fumeterre, sang-de-dragon, racine de patience, chicorée sauvage, pétales de rose, têtes de pavots, coquelicots, giroflée jaune, racines de fraisier, d'oseille, feuilles d'absinthe, de sauge, de lierre terrestre et autres herbes médicinales : tout en dirigeant cette occupation, qui les amusera beaucoup, elle leur en apprendra les noms, les propriétés ; elle leur en fera remarquer les caractères, les ressemblances, et leur inspirera ainsi le goût de la botanique, à laquelle elle les disposera en jouant. En leur apprenant à dessécher leur récolte, à séparer les espèces d'herbes, à les ranger convenablement, elle leur donnera le besoin de l'ordre : que de germes précieux, sans compter le meilleur de tous, le désir de soulager les maux de ses semblables !

La maîtresse de maison prendra toutes les précautions nécessaires pour prévenir les rhumes et leurs suites souvent fâcheuses, en établissant chez elle l'usage des chaussures de santé à semelles de liége, des socques ; mais elle n'en fera pas moins, à l'automne, une petite provision de remèdes sucrés contre les maux de poitrine, tels que pâte de guimauve (voyez plus haut), de jujubes, sirop de gomme, de capillaire, de lichen d'Islande, dont elle trouvera les recettes dans le *Manuel du Limonadier*.

Il devra y avoir aussi, dans la petite pharmacie domestique, beaucoup de racines de guimauve et de farine de lin, qui forment des cataplasmes si précieux pour toutes les inflammations ; une boule de mars, d'acier ou de Nanci, car on donne tous ces noms à une boule préparée que l'on frotte au fond d'un vase dans du vin ou de

l'eau pour obtenir des boissons ferrugineuses, si bonnes pour accélérer la circulation du sang, et aussi pour fermer les écorchures et donner du ton aux chairs (1). Des feuilles de vigne, de cassis, séchées, doivent encore se trouver pour remplacer le vulnéraire; enfin il est bon d'avoir du gruau concassé pour préparer des boissons rafraîchissantes.

Sans métamorphoser ma maîtresse de maison en commère distributrice de remèdes, ni empiéter sur les droits des médecins, je vais indiquer quelques recettes contre les accidens journaliers auxquels il est urgent de remédier très vite.

Recettes contre les brûlures.

Lorsque la brûlure est légère, et la peau seulement rougie, trempez la partie malade dans l'eau froide. Au même degré, et même un peu plus, appliquez du coton en rames.

La peau est-elle boursoufflée? employez la pomme de terre crue râpée, ou une bouillie de farine de froment et de vinaigre : il faut laisser la pulpe ou la pâte tomber d'elle-même. Pour guérir instantanément les plus fortes brûlures, il faut frotter à deux reprises la partie souffrante d'une dissolution d'une once d'opium dans un demi-litre d'esprit de vin.

Recettes contre les coupures et écorchures.

Avant l'inflammation de la plaie, appliquez dessus des feuilles de chélidoine jaune mêlées avec quelques gouttes d'huile d'olive. L'usage du papier brûlé est excellent en pareil cas. Pour

---

(1) La maîtresse de maison devra recueillir la rouille des vieux morceaux de fer pour faire du *safran de mars*.

combattre encore ce genre d'accidens, la maîtresse de maison devra avoir du taffetas d'Angleterre noir ou couleur de chair ; elle en trouvera la recette dans le *Manuel du Parfumeur.*

Recettes contre les maux de tête.

Des bains de pieds savonneux très chauds, et dans lesquels on ne reste que huit à dix minutes ; un linge imbibé d'eau fraîche appliqué sur le front; l'*essence balsamique éthérée* (que l'on vend chez tous les pharmaciens), adoucissent les maux de tête, qui tiennent presque toujours à une cause interne, et cèdent principalement au repos.

Remèdes contre les tumeurs, les cors, les verrues, les entorses, etc.

(Voyez le *Manuel d'Economie domestique*, chapitre VIII, page 218.)

Amandé, boisson rafraîchissante.

Prenez deux poignées d'orge mondé, faites-le bouillir; après le premier bouillon, jetez la première eau, comme cela se pratique habituellement pour la cuisson de l'orge; mettez-le dans une eau nouvelle; faites-le cuire, et dès qu'il sera bien crevé, pressez-le en l'écrasant dans une passoire. A la pulpe ou bouillie qu'il produira, vous ajouterez deux poignées d'amandes pilées, et vous délaierez le tout ensemble, d'abord avec de l'eau sucrée, une demi-pinte environ, puis autant de lait. Si l'*amandé* est trop épais, on l'éclaircit au point désiré, en ajoutant l'eau et le lait nécessaire. On peut remplacer l'orge mondé par le gruau. Dans tous les cas, cette préparation fournit une boisson rafraîchissante, agréable, somnifère et nourrissante.

Thé nervin.

Faites une infusion de feuilles d'oranger et de fleurs de tilleul, que vous sucrerez légèrement. Vous pourrez y ajouter un peu de lait d'amandes.

Tisane contre les maux de gorge.

Faites bouillir une tête de pavot et quelques morceaux de racine de guimauve dans une pinte d'eau ; coulez et édulcorez avec suffisante quantité de sirop de mûres, que l'on emploie de préférence pour l'irritation de la gorge.

Boisson pectorale.

Prenez riz mondé et lavé, une once; faites-le cuire dans une pinte d'eau jusqu'à ce que le riz soit bien crevé; retirez du feu et faites-y infuser, pendant un quart d'heure, de la racine de réglisse et de guimauve ratissées, de chaque, demi-once ; décantez et ajoutez du miel ou du sucre.

Bouillon pectoral.

Mélangez parties égales de bouillon gras non salé et de bon lait ; sucrez fortement avec du sucre candi, et buvez chaud le matin.

Il est encore fort bon pour la poitrine de prendre chaque matin, à jeun, un jaune d'œuf cru parfaitement frais, que l'on sature de sucre candi en poudre.

Poudre dentifrice.

La maîtresse de maison doit aussi savoir faire les préparations à la fois hygiéniques et cosmétiques pour le soin de sa personne et celui de ses filles. Elle préparera donc de la poudre denti-

frice, soit avec des croûtons de pain brûlé, soit avec du charbon. Lorsqu'au moyen d'un pilon elle en aura pulvérisé les morceaux dans un égrugeoir à sel ordinaire, elle attachera une gaze ou une mousseline sur l'ouverture de cet égrugeoir, et la renversera ensuite en le secouant au-dessus d'une large assiette. La poudre qui s'échappera par le tissu sera véritablement impalpable, et l'opération se fera assez vite. Cette pratique est de beaucoup préférable à l'emploi du papier piqué avec une épingle, parce que tous les trous se bouchent, et du reste cette piqûre est longue et ennuyeuse à faire. Il faudra ajouter du sucre que l'on pilera et passera en même temps que le charbon ou le pain : sur quatre gros de charbon en poudre, on met une demi-once de sucre. Il est extrêmement avantageux d'ajouter à ces doses deux grains de sulfate de kinine qui coûtent 12 sous. On voit combien alors revient à bon marché la poudre dentifrice que les parfumeurs ou les pharmaciens vendent fort cher. Depuis long-temps je la prépare moi-même et je m'en trouve très bien. Pour animer l'eau avec laquelle on se rince la bouche en se nettoyant les dents, la maîtresse de maison fera dissoudre un gros d'ammoniac dans une pinte d'eau-de-vie.

Elle préparera aussi la pommade de concombres suivante pour adoucir la peau.

Pommade de concombres.

Prenez un peu d'huile d'olives (parce qu'il faut opérer en petit, cette pommade étant sujette à rancir); râpez des concombres blancs en quantité égale à celle de l'huile ; mettez le tout dans une bassine, un plat ou un gobelet d'argent ; mettez ce vase au bain-marie, et agitez-en le contenu

avec le manche d'une cuiller à bouche, d'argent, en guise de spatule; continuez d'agiter pendant quelque temps, mais sans aller jusqu'à l'ébullition; passez ensuite à travers une étamine, et remettez jusqu'à six fois, sur de nouveaux concombres râpés, cette huile que vous venez de filtrer. Ayant ainsi opéré six fois à la chaleur du bain-marie, sans faire bouillir, vous aurez une pommade fine, blanche comme la neige. Vous l'empoterez et la couvrirez bien. Le soir, vous en prendrez un peu sur un linge fin et l'étendrez sur la figure, le cou, les bras, de manière qu'elle ne paraisse pas. (1)

Pour fortifier la vue, ma ménagère aura toujours une demi-bouteille de la composition suivante.

Dans une demi-pinte d'eau de rivière, mettez dissoudre six grains de sulfate de zinc (couperose blanche) et trente et un de racine d'iris de Florence, en poudre (pour deux sous de l'un et de l'autre); bouchez ensuite la bouteille; mettez-la dans un endroit frais. Le remède est achevé après vingt-quatre heures; on l'emploie en ouvrant l'œil fatigué, dans un petit bassin à baigner l'œil ou dans une cuiller à bouche remplie de cette eau.

Pour adoucir l'inflammation des paupières, ce qui arrive après avoir été exposé à la poussière, au vent, à la fumée, la maîtresse de maison aura des paquets de mélilot dont elle fera une légère décoction : elle se servira aussi d'eau de rose.

La maîtresse de maison ne laissera préparer aucun champignon dans sa cuisine, ni mettre

---

(1) La maîtresse de maison nettoiera tous les mois ses cheveux et ceux de ses enfans avec de la racine d'iris en poudre.

aucun mousseron dans les ragoûts, qu'elle ne les ait examinés soigneusement, d'après sa connaissance particulière, et l'excellente *Instruction sur les Champignons*, rédigée par MM. *Parmentier, Deyeux, Thouret, Huzard, Leroux, Dupuytren* et *Cadet*. On trouve cette instruction dans le *Manuel d'Economie domestique*, page 238.

La ménagère apportera aussi le plus grand soin à ce qu'on ne laisse jamais refroidir aucun mets dans des casseroles de cuivre; elle veillera à ce que l'étamage soit toujours blanc et épais; il ne faut pas même attendre que la couleur du cuivre paraisse. En général, l'écurage de la batterie de cuisine doit attirer son attention.

Je lui conseille d'avoir la bassinoire de sûreté, à courant d'air et à façon nouvelle, qui se vend chez Billon, rue Neuve-Saint-Martin, n° 5, à Paris (exposition de 1827). Je lui conseille également de n'en faire usage qu'en cas de maladie.

Elle assortira la nourriture à la saison et à la disposition où se trouveront les personnes de sa famille. Pour ne point se tromper sur un article si important, et qui ne donne aucune peine lorsqu'on y veut faire attention, elle se munira d'un bon livre d'hygiène domestique (1); là, elle apprendra à connaître les symptômes d'échauffement, de débilité de l'estomac et autres dispositions; elle verra quelles sont les propriétés des alimens, et, sans s'astreindre au régime, fera servir ceux qui seront les plus convenables. Par exemple, en cas de constipation, d'aphthes, de légers boutons au visage, elle se gardera de faire apprêter des œufs durs, des écrevisses, du céleri, etc., et servira des

(1) Voir le *Manuel d'Hygiène*, et la *Médecine domestique*, de M. Ratier.

potages au lait, des ragoûts d'oseille, de laitue, des viandes blanches. En cas de relâchement dans les organes digestifs, elle donnera du riz, du bouillon gras, du chocolat, du bœuf bien cuit, etc. Au reste, il lui faudra étudier le tempérament de son mari, de ses enfans, pour leur offrir la nourriture la plus salutaire.

Après avoir donné pendant quelque temps des boissons rafraîchissantes, s'il y a lieu, comme *eau de poulet, de laitue, de cerises, de prunes, bouillon de veau, gruau* (voyez *Manuel d'Economie domestique*), elle fera bien de prévenir l'affaiblissement de l'estomac par une tasse de légère infusion de camomille ou de millefeuille. Au reste, qu'elle se garde bien de jamais administrer des remèdes actifs, comme bols, médecines, vomitifs, même tisanes composées, sans l'avis d'un médecin. Qu'il soit choisi parmi ses amis, s'il est possible; qu'on entre avec lui dans les plus grands détails; que la maîtresse de maison tienne note de ses observations sur le tempérament des siens, et les lui soumette; qu'enfin, ce médecin ne soit jamais changé, à moins de circonstances impérieuses, contre lesquelles la volonté ne peut rien.

DEUXIÈME PARTIE.

DE LA CAMPAGNE.

CHAPITRE XXI.

Choix et soins des animaux domestiques. — Chèvres du Thibet. — Note sur le porc. — Basse-cour. — Quelques recettes pour la gouverner avec avantage.

Quoique les mêmes devoirs, l'ordre, l'économie, le bien être de leur famille, soient imposés également à la ménagère de la ville et à celle de la campagne, les localités apportent quelques différences : elles permettent, à la campagne, diverses économies, diverses occupations qui seraient onéreuses ou impossibles à la ville. Ainsi nous allons indiquer à la maîtresse de maison rurale le parti le plus avantageux qu'elle peut retirer de son jardin, de sa basse-cour, les soins qu'elle doit prendre pour mettre à profit ses différentes récoltes, et ne laisser perdre aucun de leurs débris ; toutes choses assurément fort déplacées si elles s'adressaient à la maîtresse de maison citadine. Néanmoins, comme la première peut, en une foule d'occasions, avoir besoin des avis que je donne à la seconde, que celle-ci n'en a que faire, et que le fond de leurs obligations est commun, je me suis étendue davantage sur

ce qui concerne l'une, que je ne le ferai sur ce qui touche l'autre.

Comme la ménagère de la ville, celle de la campagne commencera par calculer les moyens que lui fournira sa propriété pour la nourriture des animaux domestiques; leur nombre y sera proportionné, à moins qu'elle n'ait le moyen de placer avantageusement leurs produits, parce qu'en ce cas il conviendra qu'elle achète le surplus des alimens nécessaires. Quoi qu'il en soit, elle aura de belles races, parce qu'elles donnent des produits supérieurs, et ne coûtent pas plus à nourrir. Elle aura de belles vaches normandes, des ânes du Poitou, parce que ceux de cette province sont les plus gros et les plus forts. Les cochons des Ardennes à oreilles pendantes, à pelage blanc, s'engraissent en moitié moins de temps que les autres races; c'est dans cette espèce qu'il faudra choisir les porcs que l'on destine à l'engrais. On prévoit que je vais conseiller d'élever des mérinos, qui donnent des produits si supérieurs en laine à ceux des moutons ordinaires, et qui, en chair, en suif, en petits, sont au moins d'un rapport égal; qui se gouvernent, se nourrissent, s'engraissent de même, en un mot, n'exigent pas plus de soin. On prévoit aussi ce que je vais dire sur le choix des chèvres que l'on voudra élever, et d'après les motifs précédens, on a nommé les chèvres du Thibet. Pour engager la maîtresse de maison à se procurer quelques uns de ces précieux animaux, et à mépriser les obligations de la routine, je ne puis mieux faire que de raconter simplement les faits.

C'est à M. Ternaux que l'on doit l'introduction en France des chèvres du Thibet, dites de

Cachemire : le nom de chèvres thibétines commence à prévaloir, et c'est, en effet, du Thibet que M. Amédée Jaubert, sous les auspices de M. Ternaux, a amené, avec des périls et des efforts de patience qu'on ne saurait trop apprécier, les premières que l'on a vues en Europe.

Cette première importation date de 1819. Voici ce que déjà on avait eu le temps d'observer en 1821 et 1822, et ce que l'expérience des années écoulées depuis lors paraît avoir confirmé, sans qu'il se soit encore manifesté aucun signe de dégénération.

« Les chèvres thibétines ne sont pas plus grandes que les nôtres, mais elles ont plus de corps, et en les comparant avec nos plus belles espèces de chèvres blanches, on y peut observer la même différence qui existe entre les chevaux arabes et les chevaux européens. Elles semblent d'un naturel moins sauvage, moins vagabond que les chèvres de France, et ne sont pas plus difficiles à nourrir : elles mangent tout, les fanes de pommes de terre, les herbes provenant du sarclage, les fleurs que l'on arrache lorsqu'elles sont passées, les branches et les feuilles de toute espèce, et même les marrons d'Inde. Ainsi donc, sans rien prendre sur la nourriture des vaches, on peut, dans chaque parc ou jardin, nourrir un certain nombre de chèvres-cachemire, avec les débris de verdure que l'on rejetterait.

« La nourriture d'hiver, toujours la plus coûteuse pour toute espèce d'animaux, est aussi très économique pour ceux-ci, surtout dans les pays vignobles : on peut la composer de feuilles de vignes que l'on ramasse après les vendanges, en les mettant dans des tonneaux ouverts par en haut : on les y tient entassées avec des planches

en croix, sur lesquelles on pose une ou deux grosses pierres : on y verse ensuite de l'eau fraîche, que l'on a le soin d'entretenir, de manière à compenser l'évaporation, et à ce que les feuilles n'aient aucun contact avec l'air extérieur : on y peut jeter un peu de sel, dont les chèvres sont très friandes, mais cette dépense n'est pas nécessaire. Les feuilles d'orme et même celles de tout autre arbre, peuvent être aussi conservées et servir à la nourriture de ces animaux. Le marc de raisin, même après qu'on en a fait la piquette ou l'eau-de-vie, lorsqu'on est prêt enfin à en faire du fumier, leur est aussi bon que l'avoine et le son. Leur chair, qui est très bonne lorsqu'elle provient de jeunes sujets, et leur lait, dont on peut faire du fromage, sont encore une branche d'économie rurale, utile à exploiter. Comme il est constant que la chèvre du Thibet s'accommode mieux qu'aucune autre des températures diverses, puisqu'elle multiplie depuis le trentième jusqu'au cinquante deuxième degré de latitude, il n'est pas à craindre qu'elle souffre sous aucun climat de la France : on n'a pas remarqué que celui de Paris lui fût moins bon que celui de la Provence. On sait qu'en général les chèvres se reproduisent rapidement ; celles-ci ont souvent donné deux chevreaux d'une même portée, et plusieurs ont été couvertes deux fois dans la même année, avec succès : toutes sont propres à la multiplication, à l'âge de quinze à seize mois, et quelquefois beaucoup plus tôt. Une chevrette née au mois de février 1820 a mis bas au mois d'avril 1821 : mais il est bon d'attendre un peu plus tard afin que les mères aient acquis toute leur force et que les petits ne dégénèrent pas.

Quant au croisement, une chèvre indigène, sans duvet, couverte par un bouc thibetin, a produit une chevrette qui a donné un duvet fort beau, plus approchant de celui de cachemire que du duvet des chèvres indigènes.

Le lait des chèvres thibétines, soumis à l'analyse chimique, a donné à M. Barruel des résultats desquels il a pu conclure, 1°. que le lait de cette race de chèvres est beaucoup plus riche en matière sucrée que celui des chèvres d'Europe; 2°. que la matière caseuse y est beaucoup plus délicate, et par conséquent plus digestive; 3°. que la matière butireuse y est aussi très abondante, moins âcre et beaucoup plus agréable; 4°. qu'ils est probable que les médecins obtiendront un grand avantage du lait de ces chèvres, dans les cas pour lesquels ils ordonnaient le lait de chèvre ordinaire.

Après un aussi important animal, il n'est guère à propos de parler des lapins; mais c'est toujours la même classe, et avec des soins, ces derniers ne laissent pas que d'apporter des bénéfices. Ayez-en une partie à poil ras, parce que la chair en est plus délicate, et l'autre partie angora, afin de vendre du poil à la livre pour les gants, schals, etc; choisissez-les tous de la grosse espèce.

Si la maîtresse de maison habite un endroit marécageux, je lui conseille d'élever une ou deux grues pour la destruction des insectes et reptiles. Le furet lui sera utile dans tous les cas, lorsqu'il sera dressé à la chasse : il lui sera particulièrement précieux, et sous un double rapport, si ses propriétés sont ravagées par les lapins sauvages.

Des poules, des canes, des oies, même des

dindons, des peintades, des faisans s'il se peut, doivent peupler la basse-cour de la ménagère. Elle ne négligera point d'avoir un colombier. Deux chiens, l'un de garde, l'autre de berger, lui seront indispensables; mais qu'elle se garde d'avoir des chats, animaux complétement inutiles, quoi qu'on dise, et dont la gentillesse ne saurait racheter les désagrémens de leur malpropreté, leurs malices et leurs dégâts. Si je conseille à la ménagère rurale de les proscrire de son habitation, j'ai presque envie de l'ordonner à la maîtresse de maison citadine.

Les soins que réclament ces divers animaux sont variés sans doute, et le *Manuel du Zoophile* en fait foi; mais ils se réduisent tous à ces mots : *bonne nourriture, ordre et propreté*. Que leurs étables, dégagées du fumier, n'exhalent aucune mauvaise odeur, soient bien aérées, convenablement garanties contre l'excès du froid et de la chaleur, sans être jamais étouffées ni humides. Les porcs même, auxquels un préjugé très répandu et non moins absurde attribue le besoin de la saleté, dépérissent s'ils n'ont point de la litière fraîche, s'ils se vautrent dans les ordures, s'ils ne sont point de temps en temps baignés. Le *Manuel du Charcutier* donnant sur le gouvernement de ces animaux tous les détails désirables, j'y renvoie le lecteur, en ajoutant que dans les environs de Laval, on fait cuire le gui de chêne pour le donner aux cochons qu'il engraisse beaucoup, et qu'avec un très grand profit on emploie généralement la feuille d'orme à leur nourriture, en Bretagne. Dans la Normandie on attache les cochons au pied des pommiers, afin qu'ils les labourent en cherchant leur nourriture dans la terre qui les recouvre. On y appelle les porcs *pe-*

tits cultivateurs, à raison de cet usage. La carotte leur est extrêmement favorable; on cite un porc engraissé en dix jours avec cette racine. Il est d'expérience que les cochons destinés à être vendus, doivent l'être avant six mois pour donner un bénéfice certain. On n'en trouve jamais à un an le double de la somme qu'on en tire à cette époque, et leur nourriture est plus coûteuse dans cette seconde espèce de leur vie.

D'après la proximité ou l'éloignement de la ville, la maîtresse de la maison rurale calculera s'il lui est plus avantageux de vendre son lait en nature ou d'en préparer des beurres et fromages. Le voisinage de la ville la déterminera à vendre les chevreaux, agneaux, cochons de lait, au lieu d'en faire des élèves. Supposons qu'elle ait deux vaches, qui, bien soignées, tenues proprement, nourries avec attention, doivent lui donner le moins dix à douze pintes de lait par jour, si elle a la possibilité de vendre son lait (aux laitiers qui l'apportent dans les villes), elle en retirera au moins trois francs par jour, ce qui fait par an mille quatre-vingt-quinze francs. Elle peut aussi tirer un parti avantageux de ses volailles, surtout si elle a soin de se procurer des poulets *de primeur*, qui se vendent toujours plus cher que lorsque la saison permet d'en avoir en quantité. Pour cela, elle n'a d'autres soins à prendre que d'échauffer deux ou trois dindes, afin d'avancer leur ponte, et de leur faire couver des œufs de poule; il lui sera encore plus profitable d'employer le moyen suivant, que son auteur, madame Gacon-Dufour, a indiqué dans l'un de ses ouvrages, en y insérant ce rapport de la *Société royale d'Agriculture*.

Moyen de faire éclore artificiellement et d'élever des poulets pendant les plus grands froids.

« Ce moyen est simple et peu dispendieux, et « il a pour lui l'expérience de deux années con-« sécutives.

« *Une idée vient, l'épreuve suit, et bientôt « le succès*. Telle est l'épigraphe du mémoire, « et telle est en effet la marche qu'a suivie son « auteur.

« Madame G.... D.... avait tenté infructueuse-« ment de faire éclore des poulets par les moyens « artificiels connus, tels que le four, le bain-« marie, etc., etc., lorsqu'une paire de pigeons, « habituée à passer l'hiver dans son apparte-« ment, n'y éprouvant aucune influence de la « saison, y couvant périodiquement, donnant « des petits, et les élevant comme dans le prin-« temps, fit naître à madame G.... D.... l'idée « de substituer des œufs de poules à ceux des « pigeons, que l'on sait ne point quitter leurs « œufs jusqu'à ce qu'ils soient éclos. Le succès « répondit à l'attente de madame G.... D....

« Du moment où les petits furent éclos, on « les enleva pour les mettre dans de la mousse « très fine et du menu foin. On leur donna du « millet et du pain émietté, et au bout de trois « jours ils couraient dans l'appartement.

« On ne doit pas négliger la précaution de les « soustraire promptement à leur couveuse, parce « que le pigeon est dans l'usage de dégorger le « manger à ses petits, ce qui occasionnerait la « mort du poulet.

« Il s'agissait de faire l'expérience en grand ; en « conséquence, madame G..... D..... disposa

« un grenier qui était à l'aspect du midi; l'on y « plaça un poêle environné d'un treillage, et l'on « y entretint une chaleur suffisante pour empê- « cher l'eau de geler.

« Cinquante-deux paires de pigeons y furent « établies, et les femelles y couvèrent cinquante- « deux couples d'œufs de poules; quarante-six « paires de poulets y vinrent à bien.

« D'une autre part, madame G ... D.... avait « enfermé dans un endroit très chaud deux dindes « dont elle voulait avancer la ponte, en leur « donnant des graines échauffantes. Les poulets « étant éclos, on enivra les dindes, on leur en- « leva leur ponte, et avant leur réveil l'on mit « les petits poulets sous leurs ailes.

« Les dindes adoptèrent cette nouvelle famille, « les couvèrent, les conduisirent et gloussèrent « pour les faire manger.

« Il faut observer que ces dindes ne mènent « les poussins qu'après qu'elles-mêmes ont fait « leur ponte.

« Nous avons annoncé ce moyen comme sim- « ple et peu dispendieux. Nous pouvons ajouter « maintenant (que les détails en sont connus) « qu'il est très ingénieux et fait pour être adopté « dans les circonstances où l'on désire se pro- « curer des primeurs, qui sont toujours d'un « avantage réel.

« Nous terminerons ce rapport par une ré- « flexion vraie touchant l'influence qu'a le sexe « sur cette branche de l'économie rurale, qui a « pour objet la reproduction et la conservation « des espèces, que la nature a spécialement con- « fiées à la femelle. La sensibilité, la douceur, « la patience, les tendres sollicitudes qui consti- « tuent le caractère de la femme, lui font étendre

« la maternité sur tous les êtres qui l'environ-
« nent.

« La Société royale contribue donc aux progrès « de l'agriculture, en accueillant favorablement « les observations dont nous sommes redevables « aux ménagères, et en leur accordant, ainsi « qu'elle le fait, des distinctions et des encoura- « gemens.

« En conséquence nous croyons que notre rap- « port, qui n'est que l'extrait du mémoire de ma- « dame G.... D...., doit être imprimé dans nos « trimestres.

« Fait à l'Hôtel-de-Ville, ce jeudi 12 février 1789.

Signé ABEILLE, CADET-DEVEAUX et « DE LANOUE.

« Je certifie cet extrait conforme à l'original « et au jugement de la Société; à Paris, ce 14 fé- « vrier 1789.

« *Signé* BROUSSONET, secrétaire-général.

« L'on me pardonnera sans doute (dit-elle) d'avoir transcrit littéralement ce rapport de la Société royale d'Agriculture; c'est moins par amour-propre que je l'ai fait, que pour convaincre les ménagères à qui j'adresse des conseils, que mes nombreuses expériences m'ont mérité l'assentiment de ceux qui s'occupent des mêmes travaux, qu'ils les ont examinées scrupuleusement, et que leur approbation doit les déterminer à suivre des avis qui tendent à améliorer leur sort et celui de tous ceux qui les entourent.

« Les poulets hâtifs sont toujours recherchés et dédommagent des soins que l'on prend pour s'en procurer.

« C'est dans la Normandie que j'ai fait ces expériences, et pour convaincre mes voisins du produit qu'ils pouvaient en retirer, j'ai chargé les pourvoyeurs qui apportent à Paris des volailles du Mans, de la vente de mes poulets, afin que le produit que j'en retirais les forçât à m'imiter. »

La maîtresse de maison mettra devant son poulailler un creux plein de sable ou de cendre, dans lequel ses poules pourront se vautrer à leur aise. Elle fera planter un mûrier ou un cerisier commun à la porte de leur étable, et leur en abandonnera les fruits. Quand la coque de l'œuf est molasse, il faut diminuer la nourriture de la poule, parce que son embonpoint seul produit cet accident. Il est bon alors de mettre de la craie dans sa boisson et de la brique pilée dans sa pâtée.

La ménagère aura tous les ustensiles nécessaires à l'éducation de la volaille : 1°. des œufs en faïence pour remplacer ceux qu'elle enlève aux poules ; 2°. des nids en osier, ou mieux encore, en terre vernissée, parce que les premiers logent la vermine ; 3°. *des cages à poulets* pour mettre à l'air les poussins et leur mère ; 4°. des mues de diverses formes et grandeurs pour engraisser les poulets, poulardes et chapons.

Moyen d'engraisser les oies à la polonaise.

Le *Manuel du Zoophile* me dispense de revenir sur les détails de l'engraissement des volailles ; je n'ai rien omis à cet égard, mais depuis la publication de cet ouvrage, j'ai eu connaissance du moyen employé par les Polonais, pour rendre en moins de quinze ou vingt jours les oies extrêmement grasses. Ils font entrer l'animal dans un pot de terre vernissée, qui ne lui laisse que la liberté de remuer la tête ; le pot est percé en

arrière de manière à faire écouler la fiente de l'oiseau. Ainsi retenu, il mange continuellement une pâtée de farine de maïs et d'orge, mélangée de pommes de terre cuites, et délayée avec du lait ; avant le temps précédemment indiqué, on est forcé de briser le pot, tant l'animal a pris de volume.

Moyen de prévenir la pépie aux volailles.

La basse-cour, qui fournit, à la fois, à la table et à la bourse, doit occuper les loisirs de la maîtresse de maison. Pour prévenir la pépie chez les poules et dindons, on leur donne le matin, avant qu'ils aient mangé, une espèce de pâtée préparée avec des croûtes de pain ramollies et du cumin renflé dans de l'eau chaude. On doit en même temps veiller à ce que les volailles aient chaque jour de l'eau fraîche. La pépie n'est que le symptôme d'une maladie réelle dont la cause éloignée est dans les mauvaises digestions, et celles-ci doivent se rapporter aux grains ergotés, aux eaux malsaines, à la malpropreté du poulailler.

Moyen de désinfecter les poulaillers, étables, etc.

M. Labarraque, pharmacien à Paris, si avantageusement connu pour l'assainissement, propose l'emploi de la chaux chauffée dans du chlore et dissoute dans l'eau pour prévenir les maladies des animaux domestiques. Pour une étable, on prend une livre de chlore, que l'on dissout dans sept litres d'eau : on balaie et nettoie bien, puis on lave avec une éponge trempée dans la solution, tous les parois, planches, le sol et tout ce qui se trouve dans l'étable : après l'avoir laissé bien sécher, on fait rentrer les animaux. Pour une

grande étable à moutons, les frais de cette opération s'élèvent au plus à un franc dix sous.

Nettoyage des perchoirs.

Ce qui se salit le plus dans les poulaillers c'est les perchoirs ou juchoirs sur lesquels s'amoncelle la fiente. Pour les nettoyer sans peine, il faut qu'ils soient placés comme des tringles sur des pitons, et pour cela qu'ils soient garnis par le bout de crochets en fer. On en aura en nombre double. Lorsque les premiers seront salis, on les mettra tremper dans un ruisseau ou dans une tonne d'eau, la fiente s'en détachera, et quand, au bout de quelques jours, on les ôtera de l'eau, ils seront parfaitement propres. Cette eau peut servir à arroser les légumes, qu'elle fera croître rapidement.

Moyen de conserver l'appétit aux porcs à l'engrais.

Donnez-leur chaque jour deux poignées d'avoine saupoudrée de sel, que vous aurez fait gonfler en la mouillant légèrement, ou bien en la tenant dans un lieu humide. Ce moyen est infaillible : il réveille l'appétit et entretient la voracité naturelle au porc.

CHAPITRE XXII.

JARDIN. — HERBES MÉDICINALES. — LÉGUMES. — HERBES POTAGÈRES. — SOINS DES ARBRES. — DESTRUCTION DES CHENILLES. — SOINS DE DIVERSES PLANTES UTILES. — CONSERVATION DES FRUITS DANS LE JARDIN.

Je ne m'occuperai point des récoltes des diverses terres, ce serait sortir de mon sujet et des attributions de la maîtresse de maison rurale, qui ne doit surveiller que l'intérieur, c'est-à-dire le ménage, la basse-cour, le jardin : bien qu'elle sache parfaitement ce que produisent les champs, elle en abandonne la direction à son époux, et s'occupe seulement à en économiser les produits.

Le jardin d'une ménagère qui vit à la campagne pour utiliser son industrie et trouver dans l'agriculture les ressources que lui refuse la fortune, ne sera ni pompeux ni même élégant, mais il n'en sera pas moins agréable. L'ordre, la propreté, la force et la fraîcheur d'une belle végétation, y donneront le genre d'agrément qui s'attache à la simplicité, à la santé. Le jardin, entouré de haies vives ou de murs tapissés d'espaliers, divisé seulement en carrés bien égaux, garnis de plantes potagères, présentant de place en place, sur les bords, des arbres à fruits de peu de hauteur, bien ronds, en bon état, chargés à la fois de feuilles et de fruits. A droite et à gauche des allées bien sablées, on voit des légumes vi-

goureux, des couches épaisses ; çà et là quelques fleurs d'agrément, et dans les plates-bandes, un nombre considérable de plantes médicinales, auprès desquelles s'élèvent un petit écriteau portant à la fois leur nom scientifique et leur appellation vulgaire.

Une promenade dans ce jardin simple, bien cultivé, où sans aucun luxe tout respire le bien-être, où la science ne se montre que sous le rapport de l'utilité, est une leçon pour qui veut réfléchir, et ce sera l'académie maternelle de la maîtresse de maison au milieu de ses enfans.

Les plantes médicinales qui se trouvent dans ce jardin sont d'abord l'*amplame* ou *herbe aux mamelles ;* elle ressemble beaucoup au *laitron* qui croît communément dans les jardins. Sa racine est simple, blanche et fibrée. Sa tige est haute d'environ trois pieds, ronde, rougeâtre et un peu velue. Ses feuilles ressemblent aussi à celles du *laitron à murailles*.

J'en fais une description détaillée, afin de la faire connaître à la maîtresse de maison et même à tous les habitans de la campagne, cette plante étant d'une utilité certaine pour les nourrices, lorsque leurs seins se fendent ou s'écorchent. Elle est de la même utilité pour les vaches, dont les pis sont susceptibles des mêmes inconvéniens.

Il faut aussi avoir soin des lavandes, sorte de petit arbuste, dont toutes les parties ont une odeur aromatique et agréable. Lorsque cette plante est en fleurs, elle fait un joli effet ; son odeur se répand et les vêtemens s'en imprègnent facilement : elle se conserve dans les mains lorsqu'on la presse. Ce ne sont pas les seuls avantages qui la font considérer. Ses fleurs et ses

feuilles excitent la salivation, et guérissent les sécheresses occasionnées par la sueur interceptée. Les fleurs de la lavande rendent une huile essentielle qui a beaucoup de vertus médicinales.

L'on retire encore de l'espèce de lavande que l'on nomme *aspic*, une huile nommée *huile d'aspic*, avec laquelle on détruit les mittes et les poux, qui ont une grande aversion pour son odeur.

L'on fait avec les fleurs de la lavande de l'eau nommée *eau rouge*, qui se fabrique tout simplement en faisant infuser des fleurs de lavande dans de la bonne eau-de-vie. Cette eau rouge est très utile pour les contusions.

L'on fait infuser les fleurs et les feuilles dans du vinaigre, qui est très utile aux hommes pour se laver le visage après avoir fait leur barbe. On emploie les feuilles et les fleurs de lavande dans le vinaigre *anti-putride*.

Il faut que la maîtresse de la petite propriété rurale se munisse aussi de lierre terrestre, ou *herbe de Saint-Jean*. Toute cette plante a une odeur forte et une saveur amère. C'est un excellent vulnéraire. Une décoction de lierre terrestre donnée en lavement, apaise les coliques des hommes et des chevaux, et prévient les tranchées.

Je conseille à la bonne ménagère de se procurer également *du petit liseron* ou *campanette*. Cette plante est considérée comme un très bon vulnéraire. Les habitans de la campagne s'en servent communément pour guérir leurs blessures, en appliquant dessus cette plante pilée.

Ce n'est point un mal que fera la maîtresse de maison de penser un peu à la conservation du teint de ses filles. Pour cela il faut qu'elle cultive *des lis*. L'eau odorante que l'on retire des fleurs

de lis à la chaleur du bain-marie, est d'un usage habituel pour conserver la blancheur du teint et enlever les taches de rousseur, qu'il est très commun de gagner à la campagne.

Il ne faut pas non plus négliger la culture de la *marjolaine*. Cette plante est très aromatique, d'une odeur pénétrante et en même temps très agréable. A ses fleurs succèdent des épis d'un usage assez commun pour les maladies de nerfs. Plusieurs naturalistes ont prétendu que cette plante desséchée et prise comme du tabac, rétablissait l'odorat.

Qu'elle ait ou non cette faculté, je n'en conseillerai pas moins sa culture, parce qu'il est certain que séchée et mise en paquet comme la lavande, on peut l'employer pour chasser les mauvaises odeurs.

Le *marube blanc* doit aussi fixer l'attention de la maîtresse de maison. Cette plante est aromatique et d'une odeur très forte : elle est tout entière d'usage, racines, feuilles et tige. C'est un très bon fébrifuge. Ses feuilles sont amères et astringentes. On s'en sert avec avantage contre l'asthme et contre les suppressions des femmes.

Il serait à désirer que les habitans de la campagne connussent les plantes préservatives tant pour eux que pour leurs bestiaux.

L'on emploie le marube pour guérir les gales d'une mauvaise qualité. Il est aussi très utile pour laver les garots des chevaux qui ont été blessés par leur collier, et à qui il vient des gales, qui, faute de soins, dégénèrent quelquefois en farcins.

La *matricaire* ne doit pas non plus être dédaignée ; elle croît facilement dans toutes les terres ; un petit coin de jardin lui suffit : elle est d'une

odeur très forte; ses fleurs ressemblent assez à celles de la camomille. En exprimant le suc de cette plante et le faisant boire mêlé avec un peu d'eau, on détruit lers vers dont les enfans sont trop souvent attaqués. L'on peut se frotter les bras et le visage avec une infusion de matricaire, pour se garantir de la morsure des cousins, ces insectes ne pouvant en supporter l'odeur. (1)

La *grande mauve* est aussi très utile; ses feuilles sont bonnes pour dégrumeler le pis des vaches et des chèvres. On en fait une décoction et on bassine le pis trois ou quatre fois par jour, jusqu'à ce qu'il s'amollisse; et à chaque fois qu'on le bassine, il faut toujours faire sortir du lait.

Si, comme je le conseille à la maîtresse de maison, elle a le bon esprit d'avoir des abeilles (mouches à miel), elle ne doit pas négliger de cultiver le *mélinet*, espèce de *cinoglose* des montagnes. Ses tiges sont hautes d'un pied et demi, garnies d'un grand nombre de feuilles oblongues, un peu velues, vertes, bleuâtres, tiquetées de blanc, succulentes. Il s'élève, au milieu, de petits rameaux ressemblans à celui du grand héliotrope, garnis de fleurs de différentes couleurs. Les abeilles recherchent avidement la fleur de cette plante, où elles trouvent beaucoup de cire. — Elle peut aussi mettre à côté du mélinet quelques pieds de mélisse connue par les amis de ces précieux insectes, sous le nom *de la mélisse cultivée*, surnommée *piment des mouches à miel*. Cette plante est très commune dans les haies, aux environs de Paris : elle devient très belle par la culture; elle pousse des tiges à la hauteur de

(1) On connaît sa propriété émolliente.

deux pieds; ses feuilles ressemblent à celles du baume des jardins. Les abeilles aiment à butiner dessus.

Cette plante se sèche l'hiver, mais sa racine ne périt pas. L'on distille de l'eau de mélisse pour en prendre comme cordial. L'on en prend aussi en décoction pour remédier aux maux d'estomac occasionnés par les champignons.

La *menthe* doit pareillement fixer son attention. Cette plante a particulièrement la vertu de résoudre le lait coagulé, en l'appliquant sur les mamelles.

L'on extrait de cette plante une huile essentielle. L'on en compose aussi des pastilles nommées *pastilles de menthe*. On se sert de l'huile de menthe pour appliquer sur les piqûres des guêpes et frelons. La tisane de menthe est bonne contre les vapeurs et les vers; elle est très aromatique. Cette herbe s'emploie dans le vinaigre *anti-putride*, dont on trouve la recette dans le *Manuel du Parfumeur*.

Le *millepertuis* doit être considéré comme tenant le premier rang parmi les vulnéraires. Il est d'un grand usage dans beaucoup de maladies. On fait infuser sa feuille avec sa fleur dans de l'huile, et l'on s'en sert avec avantage pour les hommes et pour les animaux, surtout pour les chevaux, lorsqu'ils ont des crevasses. Enfin le millepertuis est reconnu pour être la base de presque tous les baumes faits par infusion et par distillation.

Il est très nécessaire de se munir de grande consoude. Cette plante est vulnéraire et arrête les crachemens de sang. On la fait infuser dans une bouteille de vin blanc, avec une demi-livre de miel. Elle est très salutaire pour les chevaux

qui ont été forcés par le travail, et dont la sueur est rentrée. Elle pousse dans les lieux humides et dans les prés. Ses racines sont longues, noires en dehors, blanches en dedans.

Comme il est essentiel que la maîtresse de maison s'occupe du bonheur de tout ce qui l'entoure, je lui conseillerai de cultiver l'*origand*, plus connu sous le nom de *petite marjolaine sauvage*. Cette plante est très abondante dans les bois. On en trouve en quantité dans la forêt d'Orléans et chez tous les herboristes instruits. Elle est très utile en décoction pour augmenter le lait des nourrices, en ce qu'elle facilite la digestion et procure un chyle plus abondant.

Son huile essentielle est excellente contre la douleur des dents causée par la carie.

L'on se sert de l'origand pour des bains de pieds et pour des bains de vapeurs, qui sont très bons : ceux-ci, pour apaiser les douleurs rhumatismales ; et ceux des pieds, contre les pâles couleurs et les vapeurs.

Une chose que la maîtresse de maison ne doit pas négliger pour la conservation de la santé de tout ce qui l'entoure, c'est la récolte des fleurs du pavot rouge des champs ou *coquelicot*. Cette espèce de pavot croît partout dans les champs et principalement dans les grains, les chanvres et lins, dont la belle fleur bleue fait un contraste admirable avec la fleur du coquelicot.

Dans cette plante, la fleur est la seule partie que l'on emploie. Toutes les maîtresses de maison à la campagne doivent en faire cueillir en quantité et la conserver pour l'hiver. Elle est adoucissante et facilite l'expectoration dans les rhumes et dans les toux sèches.

Il faut aussi qu'elle se fasse une provision de

feuilles de ronce, de safran, de sarriette, de sauge, de trèfle à *quatre feuilles*, de vulnéraire, de velvote, de fleurs de violette, de véronique odorante, d'absinthe, d'astère, de fleurs d'amandiers, du pas d'âne, de l'angélique, toutes plantes et fleurs qui sont d'une utilité reconnue et qui préviennent les maux, ce qui vaut mieux que de les guérir.

La *verveine* ou *verveine odorante* doit attirer toute l'attention de la bonne ménagère. Cette plante croît partout; sa racine est moins grosse que le petit doigt, garnie de quelques fibres blanches, d'un goût amer, et poussant des tiges hautes d'un pied et demi. Ses feuilles sont découpées, très ridées, d'un vert pâle, aussi d'un goût amer, et cependant en les frottant dans les mains, elles procurent une odeur très agréable.

Ses fleurs naissent en été en forme d'épis de couleur bleu; chaque fleur donne une semence.

L'on fait usage de cette plante à l'extérieur et à l'intérieur. Le vin dans lequel on fait infuser la verveine, seulement pendant douze heures, est bon contre la jaunisse et les pâles couleurs. Prise en guise de thé, elle a un arome fort agréable; elle dissipe les maux de tête.

Les anciens appelaient la verveine *herbe sacrée*. Ils s'en servaient pour les couronnes des hérauts d'armes, lorsqu'on les envoyait annoncer la paix ou la guerre.

La maîtresse de maison ou la bonne ménagère doit aussi se munir de *véronique* : c'est une plante dont on distingue beaucoup d'espèces. Celles en usage sont : la *véronique des bois*, la *véronique femelle*, et la *véronique mâle* ou *thé d'Europe*.

La véronique des bois vient fréquemment dans

les pâturages et le long des haies. Sa racine est fibreuse et rampante; elle pousse plusieurs tiges hautes d'un pied environ.

La véronique femelle diffère des autres : on la nomme *velvote*. Cette espèce de *véronique femelle* est très abondante dans le bois de Boulogne, près Paris; elle croît aussi dans les blés. Sa racine est blanche; ses feuilles sont d'un vert pâle, velues et molles.

Cette plante est vulnéraire et tempérante : prise en lavement, elle arrête le flux de ventre et guérit la dyssenterie.

La véronique mâle, ou thé d'Europe, croît communément dans les lieux incultes, pierreux, dans les bruyères, même le long des haies et sur des coteaux exposés au soleil.

Sa racine est traçante et vivace; elle pousse des tiges menues, longues, rondes, nouées, velues et serpentantes à terre. Ses feuilles ressemblent à celles du prunier; elles ont une saveur âcre : ses fleurs paraissent au printemps et en été; elles sont en forme d'épis, communément bleuâtres.

Toute la plante de la véronique mâle est célèbre en médecine. L'on choisit, comme la meilleure, celle qui croît aux pieds des chênes. Elle reste verte toute l'année; ses feuilles sont amères, sudorifiques, vulnéraires et propres contre les toux sèches. L'on en fait un sirop qu'on emploie dans les enrouemens, les asthmes, les crachemens de sang et les ulcères du poumon. L'on en fait aussi une décoction pour faire boire aux chevaux à qui les urines sont arrêtées.

Le thé véronique rend la tête plus libre, plus capable de soutenir l'application de l'étude, et tempère la vivacité du sang.

L'on a fait l'histoire de la *véronique mâle*, sous le nom de *thé d'Europe*, dans laquelle on a décrit toutes ses propriétés.

Il ne faut pas non plus dédaigner la *benoite* ou *recise*. Cette plante croît dans les bois, dans les haies et dans les lieux incultes des environs de Paris; elle se récolte au printemps. Sa racine est fibreuse lorsqu'elle vient dans un lieu sec et chaud. Elle a une odeur de clous de gérofle, qu'elle ne conserve cependant point en séchant.

Sa couleur est d'un brun noirâtre; ses tiges sont hautes d'un pied; ses feuilles supérieures sont d'un vert foncé.

Sa racine contient beaucoup de sel : un sachet de cette racine, coupée par morceaux et mise dans un tonneau de bière, l'empêche de s'aigrir.

Elle est très salutaire à donner en tisane aux enfans lorsqu'ils font des chutes, et que l'on craint qu'ils n'aient intérieurement du sang extravasé.

La bonne ménagère doit aussi se munir de *petite centaurée*. Elle pousse abondamment dans les terres sèches et sablonneuses; elle a plusieurs tiges. Ses feuilles sortent de la racine ou naissent sur ces tiges; elles ressemblent beaucoup à celles du millepertuis, mais sont un peu plus grandes.

Ses feuilles et ses fleurs sont amères; elles sont très utiles contre les fièvres intermittentes; elles font partie des vulnéraires suisses.

Il faut aussi s'approvisionner de *bouillon blanc* ou *moléne;* plante bisannuelle, qui pousse une tige haute de quatre à cinq pieds, couverte d'une espèce de ouate ou coton. Ses feuilles sont grandes, molles, cotonneuses et blanches des deux côtés. Ses fleurs sont disposées en rameaux,

qui montent à la hauteur de sept à huit pouces; les fleurs du bas de la tige tombent à mesure que le haut fleurit.

C'est en juin, juillet et août qu'il faut récolter ses fleurs.

Une maîtresse de maison rurale ne doit pas négliger de recueillir ces fleurs, qui sont émollientes, pectorales, et qui, mêlées avec une décoction de miel, sont très utiles pour les enfans qui sont atteints de rhume.

Cette plante n'est point rare; elle pousse le long des chemins. La nature semble prodiguer celles qui sont les plus salutaires.

Une autre plante non moins utile, c'est la *bugle* ou *petite consoude*. Une maîtresse de maison rurale doit en faire ramasser l'été pour les besoins de l'hiver, tant pour elle que pour ses enfans, ses domestiques, et même ses bestiaux qui peuvent recevoir des coups ou s'en donner entre eux, cette plante ayant la vertu de dissoudre le sang grumelé.

L'on en fait boire aux enfans pour les chutes, infusée dans une décoction de miel.

Je me suis étendue sur la description des plantes que je conseille à la bonne ménagère de conserver et de cultiver, plantes curatives et préservatives, parce que j'ai l'intime conviction que l'on pare à bien des maux lorsque l'on a eu la précaution de s'en munir.

J'ai eu beaucoup de fois (lorsque j'avais le bonheur d'habiter la campagne) occasion de rendre des services à mes voisins, et de me prémunir moi-même contre des accidens qui deviennent très dangereux, lorsque l'on est obligé d'envoyer quelquefois à deux ou trois lieues chercher les plantes nécessaires pour la gué-

rison. Il est, je le répéterai jusqu'à satiété, beaucoup plus avantageux de prévenir que de guérir.

Une plantation que je recommande essentiellement à la bonne ménagère, c'est celle des topinambours, appelés *poires de terre*. Cette plante est vivace, vient dans les plus mauvais terrains. Elle multiplie beaucoup, résiste au froid, et est presque indestructible. Il n'est pas besoin de la ressemer, et elle pousse pour ainsi dire d'elle-même dans les terres où l'on en a mis. Ses racines sont très nourrissantes; elles tiennent un peu, pour le goût, de l'artichaut.

Ses feuilles et tubercules nourrissent les bestiaux; les vaches à qui l'on en donne l'hiver sont plus abondantes en lait.

Ses tiges, étant séchées, donnent des branches assez fortes pour chauffer le four; sa cendre est excellente et contient beaucoup de nitre.

Le topinambour est une plante dont la tige est assez grosse et s'élève à la hauteur de cinq à six pieds; son écorce est verte, rude au toucher; ses feuilles sont larges vers la queue, et se terminent en pointe. Sur le haut des tiges sont des fleurs radiées comme les soleils vivaces des jardins, mais plus petites.

Ses racines sont de gros tubercules verdâtres, qui tiennent souvent de la figure de nos poires, mais aussi quelquefois de figure irrégulière. Ces tubercules poussent en telle abondance, que six pieds en carré peuvent en donner trois à quatre boisseaux.

Cette plante est originaire de l'Amérique septentrionale, et naturelle à la Nouvelle-Angleterre. Elle porte rarement graine en France, quoiqu'elle y fleurisse; mais elle se multiplie par ses

racines, et sa culture est la même que celle de la pomme de terre. L'on pourrait préparer son écorce comme celle du chanvre.

Les bestiaux sont friands des feuilles. Les vers à soie pourraient même s'en nourrir. L'on peut aussi faire des mèches avec la moelle des tiges, comme on en fait avec celle des rameaux de sureau.

Je me suis étendue sur la description du topinambour, afin d'inspirer à tous les cultivateurs le désir d'en cultiver.

La maîtresse de la maison de campagne doit, au printemps, redoubler d'activité pour se procurer les jouissances que donnent les plantes et graines qui ont été semées à cette époque.

Il faut faire repiquer les salades, les choux-fleurs, les cardons : pour ces derniers, il faut que la terre soit beaucoup plus fumée que pour les salades.

Les jardins qui produisent toute l'année doivent recevoir plus de substances, et conséquemment doivent être fumés pour ainsi dire à chaque plantation ou semence nouvelle. Il est aussi très essentiel de connaître et d'examiner la terre que l'on cultive. Les terres froides demandent à être fumées avec des engrais provenant de fientes de pigeons, de poulets, et des fumiers de moutons, tandis qu'une terre *meuble* et chaude, si elle est amendée avec ces engrais, sera d'un très mauvais rapport. Il faut, au contraire, à cette dernière, du fumier de vache mêlé (si on le peut) avec celui de cochon.

En général, il faut bien étudier la nature de la terre avant de lui donner un engrais, sans quoi l'on risque de perdre ses semences.

Il est aussi d'une nécessité urgente de ne fu-

mer les espaliers qu'avec du fumier de vache, parce qu'il est très utile aux pêchers, aux abricotiers, ainsi qu'aux chasselas et aux muscats, et que l'exposition du midi (nécessaire aux espaliers) échauffant la terre beaucoup plus, attendu la réverbération de la chaleur du mur, elle est plus susceptible de se sécher, de se fendre même, et que ce fumier porte avec lui une espèce de graisse humide, qui entretient la fraîcheur avantageuse pour l'accroissement des fruits.

C'est aussi dans cette saison qu'il faut choisir à la treille des brins bien luisans et annonçant de la vigueur, pour faire des marcottes. Pour cette opération, l'on prend des pots de grès (pots à fleurs) troués par le fond, dans lesquels on introduit les brins de vigne (chacun dans un pot). On les emplit ensuite de bonne terre.

Il est indispensable de soutenir les pots avec des cordes, afin qu'ils n'entraînent point la branche par leur poids. Ces branches pousseront vigoureusement et donneront des grappes en quantité.

Lorsque le temps de récolter le raisin est venu, l'on coupe la branche au ras du dessous du pot, et on la laisse dans la terre.

Ayant la facilité de rentrer ces pots toutes les nuits, et même le jour dans les temps de pluie, l'on conserve ces raisins très frais jusqu'au mois de mars. Avec ces petits soins l'on se procure l'agrément de les servir au dessert, et certes il est agréable de cueillir encore du raisin à cette époque.

Je me suis souvent donné ce plaisir, et le berceau que mes pots formaient sur la table récréait agréablement mes convives, et me procurait le plaisir de les satisfaire.

Cette jouissance ne coûte rien qu'un peu d'attention : elle a même encore une utilité qu'il faut aussi apprécier.

Ces branches qui vous ont procuré tout l'hiver de l'agrément, ont acquis un chevelu très fort. Elles sont très utiles pour la plantation, et portent du fruit plus tôt que les autres plants.

Quant aux carrés où l'on repique des choux-fleurs et des cardons, l'on ne court aucun risque à les engraisser avec des fumiers de chevaux ou de moutons, parce que ces deux espèces de légumes ont besoin d'une extrême chaleur pour venir convenablement. Le cardon est une plante potagère qui se multiplie de graines, et dont il y a deux espèces renommées, savoir : le cardon de Tours et celui d'Espagne.

Ces plantes sont des espèces d'artichauts, dont elles ne diffèrent que par les épines dont les angles des feuilles sont armés.

Lorsque les feuilles du cardon sont parvenues à leur grandeur, on les enveloppe de paille et on les butte au moins d'un pied de terre, qui, en diminuant le contact de l'air, les fait blanchir et les attendrit.

Ce sont les côtes blanchies de cette plante, dont l'on ôte les bords minces et feuillés, que l'on sert sur les tables les plus somptueuses.

Il faut aussi à ces plantes beaucoup d'arrosemens ; l'humidité, loin de diminuer l'action du fumier de cheval, ainsi que cela arriverait à celui de vache, l'échauffe et donne aux plantes une vigueur qui empêche les choux-fleurs de monter et les cardons d'avorter.

Il est un autre légume que la maîtresse de maison ne doit point dédaigner, ce légume est l'artichaut. Il présente un intérêt particulier, surtout

si l'on est près d'un endroit où l'on puisse en trouver le débit.

Il y a cinq espèces d'artichauts connues, savoir : le violet, le vert, le rouge, le sucré de Gênes et le blanc. Chacune de ces espèces a ses avantages et ses inconvéniens. Le blanc est le plus hâtif, mais il est très petit et très difficile à élever ; le violet procure peu de profit ; c'est cependant celui dont on fait le plus d'usage dans les départemens ; le rouge n'est bon à manger que jeune, à la poivrade : si on le laisse grossir, sa chaire devient dure ; le sucré de Gênes a un goût fin et agréable étant mangé cru, mais il dégénère la seconde année, ou tout au plus tard la troisième.

Le vert est pour ainsi dire le seul cultivé par les maraichers. Cette dernière espèce devient, par la culture et par les soins que l'on en prend, d'une très grande beauté, surtout si on ne laisse sur le pied que la maîtresse pomme.

L'on doit, avant l'hiver, couper les tiges d'artichauts, qui se conservent si l'on a l'attention de les mettre dans du sable. Cette précaution est indispensable quand on veut les garder un laps de temps assez considérable. Cette plante est très délicate à la gelée : on l'en garantit en la couvrant de litière.

Dans les jours doux d'hiver, il faut donner de l'air du côté du midi, au cœur de la plante, dans la crainte qu'elle ne pourrisse. On la multiplie par œilletons. Dans les endroits humides, il est essentiel de planter sur des ados.

L'artichaut se mange cru, ou fricassé, ou confit, ou frit. L'on fait sécher les culs au four, pour garnir les fricassées l'hiver.

Le mulot est un ennemi destructeur des arti-

chauts. Le moyen de les en garantir est de planter autour du plant des cardes *poirées*, qui, étant plus tendres, sont plus de son goût.

Ainsi que je l'ai dit, la maîtresse de maison doit se pourvoir de tout ce qui peut être utile, soit pour parer aux accidens, soit pour y remédier.

Elle doit conséquemment semer de l'anis. Cette plante est annuelle : ses fleurs sont blanches, petites et disposées en parasol.

Sa tige s'élève d'environ deux pieds ; ses feuilles supérieures sont d'un vert foncé, et sont très découpées.

Toute cette plante est aromatique ; sa semence est propre à chasser les vents. Elle est stomachique et digestive ; on l'emploie contre l'enrouement et la toux.

On fait avec l'anis différentes liqueurs ; on en fait aussi des dragées qui guérissent les mauvaises haleines, fortifient l'estomac, et procurent abondamment du lait aux nourrices.

A côté des légumes seront les plantes moins importantes, mais ayant leur degré d'utilité. Ces plantes sont : l'aurone femelle, que l'on cultive sous le nom de grande et petite *citronelle*. Cet arbuste ne quitte point ses feuilles et récrée la vue par sa verdure, lorsque tous les autres annoncent le deuil de la nature : mais ce ne sont pas là ses qualités essentielles : l'aurone procure une boisson très agréable et ressemblante à la limonade. Elle remplace économiquement les citrons que l'on a quelquefois de la peine à se procurer, lorsque la maison rurale est éloignée d'une ou deux lieues de la ville.

L'aurone, infusée seule dans du vinaigre, supplée avec avantage à la lavande pour les usages

de la toilette. Elle a les mêmes propriétés que l'absinthe.

Elle doit aussi planter de la *berce* ou *fausse branc-ursine* (1). Cette plante demande à être arrosée souvent, attendu qu'elle croît plus abondamment dans les prairies humides ; elle fleurit en mai et juin. Ses feuilles ressemblent à celles du panais. L'on assure que ses feuilles et sa graine, infusées avec du genièvre, procurent une boisson ayant le goût de la bière. Je n'en ai jamais fait l'expérience ; mais j'atteste qu'elle est excellente pour les lapins, qui en sont très friands, et qu'elle donne à leur chair un goût agréable, ressemblant beaucoup à celui des *lapins de Cabourg*, qui sont très renommés.

Il faut que la maîtresse de maison fasse semer au mois d'octobre de la carotte rouge, qui est la plus estimée et la plus sucrée ; elle est aussi la plus grosse : mais il faut qu'elle n'en sème absolument que pour s'en procurer de fraîches de bonne heure, ces espèces de légumes venant beaucoup plus avantageusement lorsqu'on les sème au printemps.

Les lapines doivent aussi attirer l'attention de la ménagère. Quand elle n'en aurait que trois ou quatre, elles peuvent éviter, par le produit de leurs petits, de la dépense pour la nourriture, soit qu'on les fasse rôtir ou qu'on les mette en civet ou en pâté.

Une chose qu'on ne doit pas négliger à l'automne, c'est de faire des chapelets de carottes,

---

(1) On lui a donné le nom de *branc-ursine,* parce qu'on a cru lui trouver quelque ressemblance avec les pieds d'un ours. — Ses fleurs sont en ombelles blanches et purpurines, à cinq pétales. Ses feuilles sont émollientes.

que l'on fait sécher au four ; ils se gardent pour l'hiver, et sont d'une grande ressource. Ces carottes séchées donnent autant de goût aux potages et aux autres mets que lorsqu'elles sont fraîches. Elles colorent le bouillon, mais elles ne sont pas bonnes à manger. (Voyez plus haut.)

La bonne ménagère doit aussi faire planter plusieurs pieds de *cassis*. C'est une sorte de groseiller à fruit noir, qui serait mieux désigné sous le nom de *groseiller noir* que cassis, et même que *poivrier*, ainsi que l'ont fait quelques personnes.

Les fleurs du cassis sont de la même structure que celles du groseiller, mais elles ont une odeur forte et vineuse qui déplaît.

Ses feuilles, infusées dans de la piquette, lui donnent de la couleur et même un petit goût agréable.

Le cassis a été célèbre pendant un certain temps, et on lui attribuait de grandes propriétés. En 1722, il parut un traité intitulé : *Propriétés admirables du Cassis*. Ces vertus si vantées n'ayant été suivies d'aucun succès, le cassis est resté dans l'oubli. Néanmoins son fruit fait d'excellent ratafia, et est très utile pour donner de la force et de la couleur au vin. (1)

La plantation des cassis ne doit point nuire à la plantation des groseillers ; il faut au contraire en planter le plus possible, et ne pas négliger les groseilles blanches, qui ont un goût plus savoureux que les rouges.

Ces deux fruits se mêlent ensemble lorsque l'on fait des confitures. On fait aussi de l'eau de gro-

---

(1) J'indiquerai la manière de faire ce ratafia et le *vin du pauvre* avec les grains de cassis.

seille pour servir de boisson rafraîchissante l'été (1). Elle est excellente pour les malades et les convalescens.

Quant aux autres arbres fruitiers, la seule saison de les planter est l'automne ; ils ont le temps d'assurer leurs racines dans la terre avant le printemps, et la pousse est plus certaine.

Il ne faut pas que le désir d'avoir beaucoup d'arbres fruitiers nuise à la semence des plantes qui servent à la nourriture au printemps ; conséquemment il faut qu'elle fasse repiquer de l'oseille *vierge*, qu'elle aura le soin de faire couvrir de paille lors des gelées ; avec cette précaution, elle récoltera de l'oseille dans le mois de mars ; et, à cette époque, ce légume est encore rare. Elle doit aussi planter de la poirée.

Il y a plusieurs espèces de poirées, savoir : la bette ou poirée blanche, et la rouge, que l'on nomme *betterave*. Celle-ci se sème dans le mois de juillet pour être récoltée en septembre.

Ce sont des cottes des bettes blanches que l'on nomme *cardes poirées*, qui se mangent en entremets à l'automne et se gardent confites pour l'hiver, ainsi que je l'ai indiqué plus haut.

Les cardes poirées se plantent dans les premiers jours d'octobre ; il faut avoir soin de les couvrir et de les garantir de la neige, afin d'en avoir de bonne heure au printemps. (2)

Ce ne sont que les pieds de poirées replantés

---

(1) J'indiquerai la manière la plus économique de la confectionner.

(2) Celles que l'on recueille aux mois de juillet et d'août ne se repiquent qu'au mois d'avril suivant.

en planche, qui poussent de grandes fanes, ayant dans le milieu un coton blanc et épais : ce coton est la véritable carde.

Les racines des betteraves sont grosses et allongées ; il y en a de jaunes et de rouges ; les jaunes sont plus savoureuses et plus sucrées. On les mange en salade, après les avoir fait cuire au four; bouillies dans l'eau, elles sont moins bonnes. Mises dans un pot au feu, elles donnent un goût excellent au bouillon et à la viande.

Les racines crues de ces plantes se conservent dans le vinaigre et dans le sel ; elles fermentent, deviennent acides et agréables à manger.

Ces plantes sont aussi très précieuses pour les bestiaux. Un propriétaire d'un petit domaine peut rivaliser avec un plus riche que lui, s'il a le bon esprit de semer des betteraves pour nourrir ses moutons. Elles les engraisseront très promptement.

Margraff en a extrait du sucre. Il n'est personne qui ne sache aujourd'hui que l'on en extrait facilement. Les anciens ne connaissaient que la *bette* ou *poirée*, et ignoraient les avantages que l'on pouvait retirer de la betterave.

La capucine est aussi une plante que la maîtresse de maison ne doit pas dédaigner. Elle est originaire du Pérou, et est très commune dans nos jardins. La tige déliée de la capucine est rampante et s'entortille aux corps environnans. Sa fleur est belle par la vivacité de ses couleurs. Son fruit se confit dans le vinaigre, et supplée aux câpres dans les ragoûts. On le sert même en hors-d'œuvre.

La capucine a le goût, l'odeur et les propriétés du cresson alenois.

Dans un coin du jardin, et dans la partie la plus sèche et la moins bonne, la ménagère rustique fera planter des genevriers. On sait que les grains infusés dans de l'eau-de-vie sont un stomachique très fort, et que l'on fait brûler les feuilles et tiges vertes pour fumer les jambons *dits de Mayence*, les saucissons, et toutes les viandes, soit de bœuf, de porc, ou de mouton, que l'on conserve par la fumée. Les grains de genièvre se mettent aussi comme le poivre non moulu, dans certains ragoûts.

Que dans sa cour soient plantés çà et là, le long des murailles, quelques genevriers, marronniers d'Inde, buis, dont elle abandonnera les fruits à ses enfans, pour leur servir de jouets. Ces arbres, toujours verts, récréeront la vue : il faut aussi leur adjoindre quelques cerisiers, ou autres arbres à fruits communs, mais jamais de murier, parce que son fruit qui, dans la saison couvre la terre, est malsain, et pourrait nuire à sa jeune famille. Il faut aussi proscrire le noyer, à raison de la fraîcheur qu'il répand; mais, ces arbres exceptés, qu'il s'en trouve le plus possible le long des murs, et surtout auprès de la fontaine ou du puits. Rien à la fois de plus sain et de plus gracieux.

Il est indispensable d'avoir du cerfeuil et même en quantité.

Le cerfeuil est une plante potagère très commune. Ses feuilles sont semblables à celles de la ciguë et du persil; mais plus petites. L'on sème la graine de cerfeuil tous les mois, excepté cependant lorsque l'on éprouve de fortes gelées. Cette plante est bonne pour les maladies de peau. L'on en fait aussi des décoctions pour en faire une boisson rafraîchissante.

Il existe un autre cerfeuil surnommé *musqué*; il ressemble à la fougère, ce qui lui a fait donner le nom de *fougère musquée*. L'on s'en sert dans les cuisines pour aromatiser les ragoûts.

Le cerisier est un arbre qui mérite trop de reconnaissance pour que la maîtresse de la petite maison rurale ne s'empresse pas d'en planter. Il en existe beaucoup, et de genres différens, tant par leur port que par leur couleur, la forme et la saveur de leurs fruits.

Le cerisier commun est un arbre dont le tronc ne vient que d'une moyenne grosseur. Il ne s'élève pas très haut et est garni de beaucoup de rameaux fragiles. C'est un des premiers arbres qui fleurissent; ses fleurs ont un éclat charmant par leur blancheur et leur multiplicité.

A la fleur succède un fruit arrondi et rouge, lorsqu'il mûrit, ce qui contraste agréablement avec sa verdure. La chair de ce fruit a beaucoup de saveur, et est fort saine.

En faisant fermenter le jus de cerise avec les noyaux concassés, l'on obtient une très bonne boisson, surtout lorsqu'on y ajoute du miel. Cette boisson se nomme *vin de cerises*. Le jus prend, au moyen du miel, et en raison de la quantité qu'on en met, autant de force que le vin de raisin. Les cerises, soit crues, soit préparées de diverses manières, font l'ornement des tables. On en fait aussi sécher au four, avec lesquelles l'on prépare des compotes délicieuses.

L'on tire à l'alambic une eau-de vie de cerises fermentée, très violente. Celle que l'on nomme, dans la Lorraine allemande, *Kirchenwasser*, se fait avec des merises, qui sont encore une espèce de cerises.

On doit planter en moins grande quantité le bigarreautier, par la raison qu'on ne peut conserver son fruit que confit dans de l'eau-de-vie, et qu'il s'en faut de beaucoup qu'il ait la saveur des cerises que l'on prépare de même. La chair du bigarreau est blanche et rouge, d'un très bon goût, mais de difficile gestion ; il est de plus très sujet à être piqué des vers. Le bois du bigarreautier est beaucoup plus dur que celui du cerisier, et est très recherché des ébénistes.

Il est encore d'autres espèces de cerisier qui conviennent aux grands propriétaires *assez heureux* pour s'occuper d'agriculture, et qui peuvent sacrifier quelques perches de terre à les cultiver, tels que le cerisier appelé *bois de Sainte-Lucie*. Les fleurs sont superbes et son bois est très recherché par les ébénistes. Le *mahaleb* est aussi très beau ; mais, je le répète, une petite propriété doit être consacrée à l'utile. La maîtresse ne doit donc s'occuper que de la plantation du cerisier dit de *Hollande;* il donne un fruit fondant et savoureux, qui mûrit après les autres.

Pour faire des confitures, des cerises sèches, des cerises à l'eau-de-vie, la cerise dite de *Montmorency* est celle qu'elle doit préférer, sa chair étant plus ferme et plus juteuse.

Les cerisiers se plaisent dans une terre légère et meuble ; ils demandent plus de chaleur que d'humidité, et exigent peu de culture.

Long-temps on a été dans la croyance qu'il ne fallait pas tailler les cerisiers, parce que, disait-on, *la serpette les faisait mourir*. C'est une erreur bien grande. J'ai eu chez moi une allée de cerisiers, qui, plantés dans une bonne terre, poussaient avec une rapidité qui nuisait à leur pro-

duction. Je les fis *rabattre*, et, l'année suivante, ils poussèrent aussi vigoureusement et me donnèrent beaucoup plus de fruits.

Lorsque la maîtresse de la maison rurale aura terminé toutes ses plantations, elle doit s'occuper de la conservation de ses arbres et faire en sorte de détruire les insectes qui nuisent aux fruits. De ce nombre sont *les œufs des chenilles*.

Il existe des lois qui commandent d'*écheniller*; mais, hélas! l'insouciance des propriétaires, le peu d'attention de ceux qui sont préposés à cet important ouvrage, rendent à peu près nulles les sages précautions des législateurs.

C'est ordinairement vers la fin d'avril qu'avec de grands crochets l'on abat toutes les branches qui sont enveloppées du tissu qu'ont fabriqué les chenilles lors de leur transformation, et où l'on présume qu'elles ont déposé leurs œufs.

Cette opération est, comme je viens de le dire, nulle, et ne remplit pas le but de la loi. Premièrement, parce qu'à l'époque où l'on échenille, il n'y a plus ou très peu d'œufs dans les cocons; qu'ils sont éclos, et que les chenilles se sont partagé leur domaine.

Comme il est essentiel de couper le mal dans sa racine, ce sont les œufs qu'il faut détruire, et, pour y parvenir, il faut chercher les endroits où ils sont déposés et les en arracher l'hiver, bien avant que la température du printemps les ait fait éclore. Tant que l'on ne prendra pas ce soin, le cultivateur intelligent et soigneux, voisin d'un ignorant et paresseux, aura ses fruits et ses potagers rongés par les chenilles, un coup de vent les chassant quelquefois beaucoup plus loin qu'on ne pense.

Les chenilles qui vivent en société sur les baies sont celles qu'il est encore plus nécessaire de détruire que les autres, parce qu'elles paraissent des premières et qu'au bout de quelque temps elles se dispersent et vont s'emparer des jeunes boutons à fruits.

C'est donc dans le mois de février au plus tard qu'il faut en faire la recherche. L'on trouve leurs coques attachées aux branches.

Un très grand nombre d'autres chenilles s'introduisent dans la terre et s'y forment une retraite. Tous ces insectes prouvent combien la nature a donné d'instinct même aux plus petits pour calculer les saisons et pourvoir à leur conservation. Tout est diversifié, tout est mesuré relativement à leurs besoins et à leur durée.

Ce sont ces variations et ces soins qu'il est essentiel d'étudier pour les détruire. C'est plus particulièrement dans les potagers que les chenilles font leurs coques en terre : donc c'est en bêchant qu'il faut faire la plus grande attention à la *coque*, et ne pas se contenter de la crever avec le tranchant de la bèche ; les œufs échapperaient et l'ennemi ne serait pas détruit.

La chenille qui dévore les choux est importante à connaître, afin de la détruire, cet insecte frustrant le cultivateur d'un légume d'une grande ressource pour sa nourriture et celle de ses domestiques.

Cette chenille est d'un jaune pâle, piquée de quelques points noirs. Elle se change en un papillon de couleur citron clair, piqué de noir. On le trouve en grande quantité dans les jardins depuis le mois de mai jusqu'à la fin d'octobre. Il voltige de feuille en feuille pour se nourrir et

rechercher son espèce, afin de s'accoupler et de multiplier.

En examinant ce papillon, on verra un petit œuf long, jaune, et placé sur une feuille de chou. Il y a des années où les choux en sont couverts.

Lorsqu'ils sont éclos, les chenilles se cachent pendant le jour dans le cœur du chou, et ne viennent le ronger que pendant la nuit. C'est ce temps qu'il faut saisir pour les surprendre. A la lueur d'une lanterne, on les ramasse facilement, et l'on empêche le chou d'être dévoré.

Il est encore beaucoup d'autres espèces de chenilles qui ont été remarquées par les naturalistes, telles que la chenille *livrée*, la *commune*, la chenille à *oreilles*, etc., etc., dont je ne donnerai point la description. Mon but, dans cet ouvrage, n'est que de faire connaître aux cultivateurs les espèces de chenilles qui peuvent être nuisibles aux plantes potagères et aux arbres, afin de leur démontrer la nécessité de détruire cet ennemi de leurs propriétés.

Il est présumable que la maîtresse de la petite propriété voudra aussi se procurer la jouissance de quelques jolis arbustes qui lui récréent la vue, flattent l'odorat et ornent les jardins. Sans contredit, de ce nombre est le rosier. Il est donc nécessaire de lui faire connaître le plus cruel ennemi de cet arbuste. Cet ennemi est encore une chenille connue sous le nom d'*impitoyable* ou *mange-rose*. C'est une espèce de chenille tellement pernicieuse aux boutons de rose, qu'elle en consume en peu de temps le cœur et toute la substance. Il est donc nécessaire de faire la guerre à cette chenille.

L'on s'aperçoit très facilement lorsqu'elle atta-

que un rosier ; ses feuilles se tortillent et l'arbre languit. Outre l'agrément que procurent de beaux rosiers, c'est que la récolte des feuilles de rose est assez importante pour qu'on y apporte attention.

Il est très essentiel de planter du cochléaria : c'est une plante très utile contre le scorbut. Elle est une espèce d'antidote contre les chenilles, qui fuient son odeur. Cette plante a une saveur piquante qui guérit la sécheresse et provoque la salive.

Le chèvre-feuille doit aussi être distingué parmi les arbrisseaux ; il a l'avantage de prendre facilement toutes les formes que l'on veut lui donner.

Cet arbuste est originaire d'Amérique, conséquemment un peu sensible au froid. Néanmoins il fleurit dans presque toutes les saisons de l'année. Sa fleur distillée guérit l'inflammation des yeux, et est très utile à ceux qui ont la vue faible.

Il se multiplie de bouture, croît très vite, même à l'ombre ; ce qui permet de le mettre aux pieds des arbres.

Une chose que la maîtresse de maison ne doit pas oublier, afin de se procurer dans tous les temps des jouissances, surtout des plantes qui exigent peu de soin, c'est la *cive* ou civette, plante potagère. Cette plante produit beaucoup de feuilles qui sont comme de petites *brindilles*, que l'on coupe à fleur de terre pour mettre dans les salades.

L'on en distingue trois espèces : *la cive de Portugal*, *la grosse cive d'Angleterre* et la petite *civette* ou *ciboulette*. La racine de la cive est un

assemblage de petites bulbes, comme l'échalotte. Elle a un goût plus fin que la ciboule.

L'on fait avec la cive des bordures dans les potagers, qui ne nuisent à aucune plante. Elle se multiplie par rejeton, n'exige point une grande culture, et donne un goût très savoureux aux salades de toute espèce.

La maîtresse de maison doit aussi faire semer de la *corne de cerf*. Cette plante est ainsi nommée, parce qu'elle représente des petits bois de cerf. C'est une plante potagère qu'on emploie dans les salades, et qui est d'un goût très agréable.

La courge ou *calebasse* doit être cultivée par les petits propriétaires, afin de se procurer les jouissances trop souvent réservées pour les gens riches.

La courge est une plante annuelle, qui pousse plusieurs tiges sarmenteuses, grosses comme le doigt. L'on en distingue trois espèces : la *courge longue*, la *grosse* et la *calebasse*. La chair de la première est rafraîchissante; l'on en fait une confiture très estimée.

La seconde est ronde, et sert aux mêmes usages que la première.

La troisième est nommée *calebasse* ou *flacon*, à cause de sa figure qui ressemble à une bouteille. Lorsque ce fruit est parfaitement mûr et bien sec, on le vide, et il fait d'excellentes bouteilles pour les gens de la campagne, dans lesquelles ils emportent de quoi se rafraîchir dans les champs.

L'on emploie la chair de la courge dans les potages ou en fricassée. On l'apprête aussi dans de la pâte, et on la fait frire comme les artichauts. C'est un aliment très rafraîchissant.

La dent de lion ou *pissenlit* doit occuper au moins une planche dans le jardin de la bonne ménagère. Cette plante est utile au printemps pour composer des salades aussi rafraîchissantes que la chicorée sauvage.

Lorsque le *pissenlit* commence à durcir, on le cueille pour les lapins, qui en sont très friands, et qui s'engraissent très promptement avec cette plante.

L'échalotte doit aussi être cultivée, cette plante étant d'un grand usage dans les cuisines. Souvent la nielle l'attaque ; elle jaunit et coule, ce qui la rend fort rare. Pour lui rendre de la vigueur et la guérir de cette espèce de maladie, il faut la couvrir de cendres et d'herbages verts.

Comme il est dans l'intérêt de la bonne ménagère de tout utiliser, je lui conseille de planter dans sa cour une haie d'épine-vinette. La fleur de l'épine-vinette a une singularité qui doit être mise au nombre des phénomènes des végétaux.

Lorsque l'on touche avec un stylet les pédicules de ses étamines, elles se replient du côté du pistil, et il n'est pas rare qu'elles entraînent avec elles les pétales, et que la fleur ne se referme.

A ses fleurs succède un fruit mou, long de trois ou quatre lignes, qui devient rouge en mûrissant et d'un goût acide assez agréable. Les fruits de l'épine-vinette sont rafraîchissans et astringens. On les mange rarement crus, mais l'on en fait d'excellentes confitures et des dragées avec les pepins.

Ces fruits ont encore l'avantage de colorer en rouge le papier bleu. On les emploie aussi à se

procurer une teinture jaune. Ils servent de même à lustrer les cuirs corroyés.

L'herbe de *Sainte-Barbe* est une plante très agréable. C'est une espèce de cresson qui fleurit en mai et juin ; elle reste verte tout l'hiver, surtout si on a l'attention de la garantir de la neige. Cette herbe ou plante sert à orner les salades, lorsque les fournitures sont épuisées. Elle se conserve jusqu'à ce que les autres la remplacent.

Les gens de la campagne recherchent cette plante. Ils la pèlent légèrement, la font infuser pendant un mois dans de l'huile d'olive, et s'en servent ensuite avec succès comme d'un baume excellent pour les blessures. On en compose aussi une tisane pour les coliques néphrétiques et pour l'hydropisie naissante.

Un légume qui ne doit point être à dédaigner par la bonne ménagère, c'est le *colsa*, espèce de chou, que l'on cultive en grand et avec succès dans les environs de Lille, où il est un objet considérable de commerce.

Tout est utile dans le colsa : sa graine donne une huile semblable à celle de la navette ; elle est excellente pour brûler et pour fabriquer le savon noir.

Les pains ou *tourteaux* de colsa, dont on a exprimé l'huile, nourrissent et engraissent les bestiaux. Les vaches à qui l'on en donne mêlés avec du son, ont du lait très abondant. Toutes les volailles mangent la menue paille qui sort du van. La grosse paille sert à chauffer le four.

Le colsa se sème et on le replante comme les choux. On le récolte à la fin de juin ou au commencement de juillet. On le scie comme le

blé lorsqu'il est jaune; on le met ensuite en meule pour qu'il fermente, ce qui lui fait rendre beaucoup plus d'huile.

Il serait à désirer que les petits cultivateurs, et encore plus les grands, imitassent les Flamands; qu'ils semassent et plantassent du colsa dans les terres qu'ils destinent à rester en jachères; cela engraisserait leurs moutons, et ils auraient un bénéfice qu'ils ne peuvent attendre de terres qu'ils laissent incultes.

Dans un coin du jardin, la maîtresse de maison fera semer des *tomates*, qui colorent si agréablement les sauces et se vendent très bien, par la raison qu'elles sont à la mode; elles croissent avec la plus grande facilité. Mais qu'elle consacre bien plus de terrain au blé de Turquie: elle retirera un grand avantage de ses feuilles, qui sont très abondantes et très profitables à donner aux vaches. Les petits épis, qui sont au bas de la tige supérieure, infusés dans du vinaigre, procurent des cornichons excellens. Lorsque les tiges sont trop chargées d'épis, on les en dépouille, et les jeunes grains se mangent comme des petits pois.

L'on prépare encore un mets délicieux avec les jeunes grappes. Lorsqu'elles sont grosses comme le petit doigt, on les fend en deux et on les fait frire comme les artichauts ou les salsifis.

La tige du blé de Turquie, autrement dit du maïs, contient un suc qui produit un sirop très doux, et qui a le veritable goût de sucre.

En pilant les grains du maïs ou du blé de Turquie, et en les faisant macérer dans l'eau, on en obtient une liqueur vineuse qui enivre, et dont on peut retirer un esprit assez fort.

Les avantages que procurent ces grains sont

infinis : une grande partie des hommes et des animaux privés en font leur nourriture. Ils engraissent les volailles, qui profitent à vue d'œil. Les chapons de Bresse, si fort en réputation, et qui pèsent dix à douze livres, en sont une preuve.

Il serait peut-être possible d'obtenir de cette plante une liqueur sucrée, qui servirait à faire des compotes, des infusions de thé, ou de toute autre boisson qui exige que l'on y ajoute une partie sucrée.

Cette plante réunit tant d'avantages que les propriétaires devraient la multiplier le plus possible, et surtout les *petits propriétaires*, qui doivent tout calculer pour se procurer des jouissances, et augmenter leurs domaines, et assurer l'existence de leur famille.

Donnons à la maîtresse de maison les moyens de trouver du sucre et du café dans son jardin. Pour obtenir le premier, elle doit avoir au moins une demi-douzaine de ruches (mouches à miel) qui lui donneront de grands profits, sans compter les bénéfices qu'elle retirera des jetons et de la cire.

Elle doit ensuite avoir la précaution de semer du *pois-café* (1), qui n'a pas, comme toutes les autres plantes que l'on a essayées, un goût âcre et occasionnant des flatuosités désagréables. Gardé pendant deux ans et brûlé avec soin, il procure

---

(1) C'est à M. de Choiseul-Gouffier que l'on doit son introduction en France; et depuis 1787 qu'il eut la bonté de m'en donner, je n'ai pas cessé de le recommander aux amis de l'agriculture. Il se vend chez M. Tollard l'aîné, grainier, quai aux Fleurs. Cette plante se nomme *lotier cultivé* (*lotus tetragonolobus*).

une illusion complète pour le goût et la couleur. Il faut observer cependant que, si vous mettez, dans une quantité d'eau déterminée, deux ou trois cuillerées de véritable café, il faut en mettre six et même sept de *pois-café*, afin qu'il fasse la même illusion pour le goût et pour la couleur.

Il m'est arrivé, dans les temps calamiteux que nous avons passés, d'en servir à des *gourmets de café*, qui me regardaient comme très heureuse d'avoir pu m'en procurer.

La culture de ce pois est très facile : il ne rame point; sa feuille approche beaucoup de celle du trèfle; sa fleur ressemble à celle de la *pensée*; elle a l'odeur aussi suave que cette plante d'agrément. La grosseur et la grandeur de sa cosse dépendent du soin que l'on prend de sa culture : il vient cependant dans tous les terrains, excepté dans les sables.

Je conseille à la maîtresse de maison d'en semer au pied de ses espaliers : ils ne privera point ses arbres de l'influence de la rosée, ni de la chaleur du soleil, sa crue ne dépassant pas dix huit pouces.

Lorsque sa gousse commence à blanchir, il faut l'arracher et le mettre sécher au soleil, et avoir soin de le retirer le soir, pour qu'il ne soit point imprégné de la rosée du matin. Il serait même plus avantageux de l'étendre aux fenêtres des greniers, à l'exposition du midi; néanmoins, pourvu qu'il ne soit point exposé à l'humidité, il se conserve très bien et très long-temps. J'ai même observé que plus il vieillit et plus il acquiert le goût de *café véritable*; mais il ne faut pas semer celui que l'on garde pour la consommation. Le *pois-café* récolté en août doit être

semé en mars; et celui destiné à être employé (comme café) peut se conserver au moins deux ans, pourvu (ainsi que je viens de le dire) qu'il soit à l'abri de toute humidité.

La figue. Les cultivateurs d'Argenteuil emploient pour accélérer la maturité de la figue, un procédé très simple et fort bon. Il consiste a en piquer, ou seulement d'en toucher l'œil avec une très petite goutte de bonne huile d'olive. La figue gagne dix à douze jours sur sa maturité.

Le raisin. Quand le raisin approche de sa maturité, on l'enferme dans des sacs ou on l'entoure de papier, avec l'attention d'en tordre et d'en étrangler la queue avec le fil dont on le noue. Il est bon de garnir les raisins de treille, de papier, lors même qu'on ne voudrait pas ralentir leur maturité de végétation en leur tordant la queue : cette précaution les garantit de la piqûre des rats, des oiseaux, des fourmis, etc.

La prune. Pour conserver long-temps la prune, cueillez-la à mi-maturité et déposez-la dans une glacière ou laiterie ou tout autre endroit bien frais : elle y acquérera lentement sa maturité secondaire, et vous pourrez en servir trois semaines après que les premiers seront dépouillés de leur fruit. Ce produit réussit pour tous les fruits charnus. On sent combien il est avantageux de pouvoir présenter ou vendre des fruits long-temps après leur saison.

La groseille. Empaillez le groseiller au moment de la prochaine maturité : abrité des rosées, de la chaleur du soleil, même de la lumière, qui aussi contribue à mûrir, sa maturité complète est infiniment retardée, et on cueille des groseilles bien fraîches et bien mûres, jusqu'au moment

des gelées. On peut aussi essayer ce procédé sur des ceps de vigne d'une nature peu sucrée, mais cela réussit moins bien.

La *fraise*, la *framboise*, *l'abricot*, la *pêche* doivent être cueillis vingt-quatre ou quarante-huit heures avant le demi-degré de maturité, afin qu'ils ne perdent pas leur arome, et ne deviennent point pâteux.

Le melon. Presque toujours, le melon mûrit inégalement, et frappé d'un côté, il n'est point mûr de l'autre. Détachez-le de sa tige, et laissez-le acquérir une maturité secondaire, en partie sur la couche, en partie à la serre d'été, ou si le temps est très chaud, dans un lieu frais; il sera excellent, tandis que mûri sur pied il eût valu deux fois moins : il sera savoureux et fondant, ainsi que de facile digestion.

Il ne faut pas manger les fruits à l'arbre : les fruits rouges, surtout, ont beaucoup moins d'acidité et sont meilleurs cueillis quelques heures à l'avance.

CHAPITRE XXII ET DERNIER.

JOURNÉE DE LA MÉNAGÈRE RURALE. — RÉGULARITÉ DANS LES OCCUPATIONS. — VEILLER A TOUTES LES PARTIES DE LA MAISON. — NE RIEN LAISSER PERDRE. — SOIGNER LES REPAS. — UTILISER LE TEMPS DES DOMESTIQUES. — VEILLÉES. — DES SOINS PARTICULIERS DU LINGE A LA CAMPAGNE. — SOINS DU GRENIER. — DE LA COUR. — DES GRANGES ET CELLIERS. — DU FOUR.

DANS ce dernier chapitre nous allons récapituler tout ce qui compose les occupations et réclame la surveillance spéciale de la maîtresse de maison à la campagne. Levée avec le jour, en été, et bien avant le jour en hiver, elle commencera par veiller au pansement des bestiaux, surtout à la traite des vaches, et aux soins extrêmes de propreté qu'exige le laitage. Si elle l'envoie vendre à la ville, elle fera préparer avec attention les pots de chacune de ses pratiques, en dressera la liste, et donnera à cet effet les ordres nécessaires, relativement aux commissions à faire; car tout doit être monté de telle sorte dans sa maison, que chacun connaisse son ouvrage, et que la maîtresse n'ait besoin d'exercer qu'une surveillance en quelque sorte muette. Tous ses pots au lait devront être en fer-blanc, parfaitement propres et luisans, garnis de linge bien blancs, et pour l'entretien desquels elle consacrera une partie du linge mis à la réforme. Sa messagère devra partir à la même heure. Tandis qu'elle

s'occupera des préparatifs de son départ, la maîtresse donnera à la vachère son déjeuner, l'ouvrage qu'elle doit faire aux champs, et l'enverra aussi à une heure fixée; immédiatement après, la maîtresse surveillera la sortie des volailles : elle étudiera leurs allures en quittant leur poulailler, et d'après ses observations (Voyez *Manuels du Zoophyle* et *des Habitans de la campagne*), les visitera et déterminera le traitement qui convient de leur administrer. Ce traitement est toujours fort simple et ne demande qu'un peu d'attention. Si les poules ont la *pépie*, on leur soulève la langue, on enlève avec la pointe d'une grosse aiguille la pellicule qui la recouvre, et on leur souffle un peu de vin dans le bec. Le *bouton*, qu'elles ont au-dessus de la queue, à la partie grasse du croupion, se guérit par le même moyen, ou mieux encore, en coupant la tête du bouton, et en le comprimant avec des ciseaux fins pour extraire l'humeur qu'il renferme.

Le déjeuner des ouvriers, la propreté du ménage, occuperont ensuite la vigilance de la maîtresse de maison. En cultivateur intelligent, son mari a dû faire établir des *composts*, c'est-à-dire, établir dans un vaste trou, dans un coin de la cour, une sorte d'engrais composé d'une couche de fumier, d'une autre de terre franche, d'une troisième couche formée des débris du ménage, tels que balayures, débris de légumes, trop salis pour les offrir aux animaux, ou mauvaises plumes, chiffons qui ne peuvent servir ni pour le papier, ni pour essuyer les divers ustensiles, vieilles savates, etc. La ménagère aura soin que toutes ces choses soient portées dans le *compost*, ce qui fournira un excellent engrais, et con-

tribuera à la propreté de la maison, et surtout de la cour. A Paris, les immondices que ramassent les boueux forment un fumier très estimé. On voit que nulle chose n'est perdue : l'urine ne le sera pas davantage, car la maîtresse de maison exigera que tous les vases de nuit soient jetés sur le *compost*. Un couvercle de plusieurs planches rejointes couvrira cette composition, dans le but d'en éviter la désagréable vue, l'odeur, et d'empêcher les gaz de s'exhaler.

La maîtresse de maison de campagne, comme celle de la ville, présidera à l'arrangement des chambres, au lever, à l'habillement de ses enfans : elle déjeunera avec son mari, et tâchera d'oublier en cet instant les tracasseries du ménage, afin de lui montrer un visage serein, de le distraire par un entretien agréable. C'est à la sage conduite d'une maison, au bien-être intérieur, à l'accroissement des épargnes, que l'on doit reconnaître qu'une femme est bonne ménagère, et non point à l'air affairé, aux doléances sur le prix des objets, aux fastidieux récits des détails domestiques. L'art de conduire un ménage est comme la cuisine, le spectacle et le pouvoir : il en faut cacher les préparatifs. J'engage les ménagères de tous les lieux à méditer sur cet avis.

Par le même motif, la maîtresse de maison soignera sa personne avec la plus minutieuse propreté, et une élégance simple et gracieuse ; le temps qu'elle y consacrera sera pris après le déjeuner.

A ce moment, la laitière reviendra de la ville : il faudra faire les comptes, mettre en ordre les achats qu'elle aura été chargée de faire, veiller ensuite à l'instruction de ses enfans, ou par soi-

même, si on a le bonheur d'être instruite ou que l'on ait des filles, ou par une personne à qui l'on aura confié ce soin précieux.

L'heure du dîner, fixée invariablement, approche ; la maîtresse de maison, qui a dû le matin donner les ordres en conséquence, fera d'abord servir les ouvriers. Ce repas se fait ordinairement à deux heures, ou même plus tôt à la campagne, et je vous conseille de vous conformer à cet usage : l'habitude qu'en ont les ouvriers, le besoin de partager les travaux du jour, des raisons d'hygiène très importantes en font presque une loi. Votre dîner suivra celui des ouvriers, et celui des domestiques le vôtre : ce dernier se composera, à la fois, des restes des deux premiers. En été, ce sera le moment où les pâtres ramèneront les bestiaux du pâturage : veillez à ce qu'on les tienne à la fraîcheur, en plaçant des paillassons sur les fenêtres des étables : faites-leur donner à boire, et qu'on les bouchonne, s'ils sont en sueur. Les pâtres et vachers dîneront avec les domestiques. Si le pâturage est éloigné de la maison, recommandez que l'on conduise les bêtes à l'ombre, sous des arbres, ou un appentis de planches que vous aurez fait préparer à cet effet. Exigez qu'on leur donne les mêmes soins qu'à l'étable ; et pour être assurée que l'on vous obéit toujours, allez-y voir de temps en temps.

Vos ouvriers ne doivent pas être servis en mets délicats, mais en bonnes choses, accommodées le mieux possible, préparées en quantité, pour économiser le combustible, mais variées cependant, ce qui est très facile. On fait cuire une marmite de pommes-de-terre, et on en compose plusieurs plats, qui ont chacun leur façon. Paraissez quelquefois au repas de vos ouvriers ; animez-les à la

gaîté, parlez-leur de leur famille, de leurs travaux; manifestez-leur de la bienveillance et de l'intérêt; ils seront satisfaits, et travailleront avec plus de zèle et de plaisir. Au temps de la moisson, de la fauchaison, les repas se prennent aux champs : qu'ils soient portés à l'heure dite, et qu'un appentis en planches soit élevé auprès, avec des bancs semblables, pour qu'ils mangent plus commodément. Ne leur laissez pas, dans le courant de la journée, boire de l'eau pure; préparez-leur une boisson d'eau et un peu de vinaigre, ou d'eau et du cidre, ou *le vin des ouvriers*. Ces breuvages, mis dans une grande cruche, seront placés dans un ruisseau voisin, ou a défaut d'eau, dans un linge mouillé, sur l'herbe, à l'ombre. Toutes ces attentions, peu coûteuses, feront le bien-être de vos ouvriers.

Après le dîner, lorsque vous aurez tout fait remettre en ordre, vous veillerez à ce qu'on nettoie la cour, que les travaux du matin, le passage des bêtes, les volailles auront salies; toutes les immondices seront portées soit sur le *compost*, soit sur le fumier. Les pâtres, en été, retournent aux champs de trois heures et demie jusqu'à sept.

Laissez à vos domestiques quelque temps après les arrangemens du dîner, pour le soin de leurs propres affaires, ou pour se récréer; mais après cela, ne souffrez pas qu'ils perdent leur temps. En été, au clair de la lune, assis sous un arbre, autour duquel vous aurez fait pour cela placer des bancs, qu'ils *teillent*, c'est-à-dire séparent les brins du chanvre, en causant : les soirées sont peu longues, il n'est pas nécessaire d'allumer la lampe, et cette occupation suffit : la cuisinière ne pourra guère s'y livrer, obligée qu'elle sera de préparer le souper, auquel vous

veillerez comme aux autres repas. En hiver, les veillées sont longues : vous ferez allumer la lampe, un poêle-fourneau, vous permettrez aux gens du voisinage, ou plutôt vous les engagerez à venir à la veillée. Vous y admettrez le moins possible de jeunes gens, et aucun de ceux qui jureraient ou se permettraient des mots déshonnêtes. Vos ouvriers et leurs familles, qui doivent être pour vous à peu près comme les clients de l'ancienne Rome, seront nécessairement admis à ces assemblées, où régneront ensemble le travail et le plaisir. Assistez-y quelques momens, excitez à chanter, à conter des histoires, dites-leur en quelques-unes, animez ainsi à travailler avec zèle; vos domestiques femmes devront s'y occuper à filer, à raccommoder le linge de cuisine, à mettre en presse les linges du laitage, qui doivent se blanchir chaque jour. Les hommes teilleront, feront des paniers, corbeilles et autres ouvrages de vannerie. Ces veillées vous seront fort utiles pour connaître le caractère de vos domestiques et ouvriers, pour leur apprendre mille choses utiles, et rectifier les erreurs que les pauvres gens doivent au manque d'éducation. Je n'ai pas besoin de vous dire que votre présence doit être le signal d'une respectueuse joie, et combien il importe que vous ne permettiez pas qu'on use de familiarité avec vous. Pour vous attacher l'assemblée, excitez-la à jouer le dimanche à divers jeux de mouvement, comme le *colin-maillard* (jamais assis), le *château du corbeau*, *chambre à louer*, la *mer agitée* (Voyez *Manuel des Jeux de Société*), ou bien à danser des rondes; mais proscrivez les cartes, et qu'il n'en paraisse jamais chez vous. Permettez, les jours de fête, à vos domestiques d'aller passer la soi-

rée de temps en temps chez les voisins, mais fixez l'heure de la rentrée, et ne souffrez point qu'ils la dépassent jamais.

La filature doit spécialement occuper la vachère et les autres domestiques femmes, lorsqu'elles ne seront point attachées à d'autres travaux : cela vous donnera un produit important, et vous dispensera non seulement d'acheter du linge pour l'usage de la maison, mais encore vous permettra de préparer les trousseaux de vos enfans. La filature à la quenouille permet aux gardeuses de bestiaux de courir après eux ; le fil en est un peu moins bien filé ; aussi pour le beau fil, faites adopter l'usage du rouet, à la maison et aux veillées. Opposez-vous surtout à l'usage de mouiller le chanvre avec la salive, pour filer : rien de si malpropre et de si malsain : faites placer une éponge après la quenouille, quelque répugnance que l'on manifeste pour cette pratique, car la prévention des gens de la campagne va presque toujours à l'opiniâtreté. Si vous avez des garçons de dix à douze ans pour pâtres, faites-les teiller, car il ne faut rien négliger pour utiliser le temps, prévenir les dangers de l'oisiveté, et faire préparer du linge. Quand vos domestiques auront contribué à vous faire avoir ainsi une belle pièce de toile, donnez-leur quelqne gratification, permettez-leur de danser chez vous, à la cornemuse, enfin, récompensez-les de la manière qui leur fera le plus de plaisir. Indépendamment du blanchissage du linge, à la campagne (pour lequel je ne me répéterai pas), on a à songer au blanchîment : employez les procédés des meilleures blanchisseries (Voyez *Manuel d'Economie domestique*), et faites étendre tout le linge écru sur l'herbe, à la rosée.

Veillez exactement à ce que rien ne soit perdu : les restes de vin dans les verres se donnent au bétail ; les eaux de vaisselle aux porcs, les miettes de pain de la table aux volailles, les fonds de pot de lait, les caillées, les débris du lait de beurre font d'excellentes pâtées pour les couveuses et leurs petits. Dans un coin renfermé de la cour, faites établir des urinoirs semblables aux urinoirs publics, pour qu'ils soient vidés tous les deux ou trois jours sur le fumier ou le compost.

Le grenier doit attentivement occuper la ménagère ; c'est là que se placent les ognons et autres légumes secs, les fruits secs, en quantité, le charbon, le linge sale, ou plutôt échangé ; les grains à vendre, ou à consommer pour oiseaux, volailles, et enfin le blé ; que jamais, autant que possible, les chiens, les chats n'entrent dans le grenier, au milieu des tas de ces provisions, qu'ils disperseraient et saliraient ; ayez des souricières, ou usez des moyens pour éloigner les rats, (Voyez *Manuel d'Économie domestique*, *pages* 263, 265.)

Moyen d'éloigner le charançon des greniers.

Il consiste à placer quelques sacs de houblon, le plus frais et le meilleur, de distance en distance dans le grenier ; l'odeur de cette plante est si désagréable au charançon qu'il s'éloigne des tas de blé, et périt bientôt ; l'auteur de ce procédé assure qu'il a l'expérience que cet insecte ne revient jamais.

Le grenier doit être bien fermé, tenu très proprement, balayé de temps à autre, doucement, et sans toucher les tas des provisions diverses. Si vous pouvez placer des provisions dans de

grands coffres en bois blanc, cela vaudra infiniment mieux. La maîtresse de maison prendra toutes les précautions nécessaires contre la gelée ou l'humidité.

Les granges doivent être rangées dans le plus grand ordre : une place libre sera disposée dans le devant, et les bottes de blé seront disposées de manière à laisser des passages ; on n'y laissera jamais pénétrer des chiens ou autres animaux; on prendra garde que la volaille ne s'y introduise, d'abord parce qu'elle y ferait du dégât, et pourrait s'y perdre et y étouffer. On n'entrera jamais dans les granges qu'avec une lanterne. La maîtresse de maison choisira spécialement l'hiver pour faire battre ses grains : alors les ouvriers n'étant pas occupés, on peut les payer moins cher, et surtout on fournit ainsi du pain à des pères de famille.

A la campagne, on a ordinairement plus de celliers que de caves; ils sont fort utiles pour placer les légumes, le chanvre, le bois : comme généralement on demeure au réz-de-chaussée, cela n'a pas d'inconvénients ; par une négligence inconcevable, beaucoup de fermiers laissent leur bois en plein air, notre maîtresse de maison ne les imitera pas. Un de ses celliers pourra, l'été, lui servir de laiterie, un autre, l'hiver, peut devenir une serre, pourvu que chacun n'ait pas d'autre usage. Tous les celliers seront propres, aérés, et balayés souvent.

La ménagère de campagne doit s'attacher à tirer le meilleur parti possible du four, car c'est un des objets qui lui offrent la plus grande utilité. Le four sert à faire cuire le pain, ensuite à dessécher les fruits, les racines potagères, il peut aussi servir à fumer les viandes, bœuf salé,

jambons, etc., si elle veut profiter des excellens conseils que donne M. Cadet-Devaux, dans son ouvrage intitulé *le Ménage*.

Les fours ruraux ont tous une voûte beaucoup trop élevée, aussi consomment-ils une plus forte quantité de bois, et le pain qui n'y *bouffe* que peu, ne prend point cette belle couleur du pain de Paris. Si donc la maîtresse de maison se trouvait à même de construire son four, elle se souviendrait que les plus grands fours, ceux qui ont de quatorze à seize pieds de profondeur, n'ont jamais plus de douze à quatorze pouces sous clef. Mais comme il y a beaucoup à croire qu'elle aura un four tout fait, et mal fait, elle devra profiter de l'inconvénient de l'élévation de la voûte, en plaçant dans le four deux petits tréteaux, destinés à recevoir un premier rang de claies. Quatre dés de pierre et des barres de fer transversales feront les deux tréteaux.

La sage ménagère, dédaignant la routine, songera aussi à mettre à profit le dessus du four, en faisant construire au-dessus de la voûte une chambre de trois à quatre pieds de hauteur, garnie de planches; entre ces planches et le mur elle laissera un vide quel'on remplira de poussière de charbon, afin d'empêcher la communication de l'air extérieur; une soupape conduira de la voûte au dessus du four. Lorsqu'on voudra fumer des viandes, on fera brûler du genièvre vert dans le dessus du four, on placera les viandes dans le four après que le pain aura été levé, et l'on ouvrira la soupape. Quand on cuira le pain, on la fermera et mettra des fruits ou légumes à sécher, dans le dessus du four; de cette manière il ne se perdra pas un atome de chaleur.

Je crois avoir donné tous les conseils vérita-

blement utiles pour la conduite d'une maison à la ville et à la campagne : ce sera aux ménagères à suppléer à ce que je n'ai pu dire : on sent assez que les localités, et d'autres circonstances me forcent à généraliser; mais je suis persuadée qu'une femme qui suivrait ces avis, qui se répéterait comme des maximes constantes : *ordre et propreté*, ne *rien laisser perdre*, *rendre tout utile ou agréable*, qui se regarderait comme l'artisan obligé du *bien-être* de tous les siens, ferait la fortune, et, ce qui est mieux encore, le bonheur de sa maison.

APPENDICE.

EXTRAIT DU LIVRE DE TOUS LES MÉNAGES,

OU

L'ART DE CONSERVER PENDANT PLUSIEURS ANNÉES TOUTES LES SUBSTANCES ANIMALES ET VÉGÉTALES;

PAR M. APPERT.

Procédés préparatoires.

Les opérations de M. Appert, si avantageusement connues dans toute l'Europe, et dont on a pu voir les étonnans résultats à la dernière *exposition des produits de l'industrie* (1827) (tels que lait conservé frais depuis cinq ans, bœuf parfaitement sain après dix ans, etc., etc.) doivent particulièrement faire partie du code d'une bonne maîtresse de maison. Je crois donc devoir faire suivre cet ouvrage d'un extrait détaillé de la précieuse méthode de M. Appert.

Ses procédés sont simples : ils consistent principalement, 1°. à renfermer dans des bouteilles ou bocaux les substances à conserver; 2°. à boucher ces vases avec la plus grande attention; 3°. à les soumettre, ainsi renfermées, à l'action de l'eau bouillante d'un bain-marie pendant plus ou moins de temps, d'après leur nature; 4°. à retirer les bouteilles de l'eau au temps prescrit.

La ménagère aura donc pour la préparation des conserves Appert, 1°. des rayons de planches trouées, dites planches à bouteilles, comme celles sur lesquelles on doit chaque jour mettre égoutter les bouteilles ordinaires; 2°. d'excellens bouchons de liége, qui doivent être de dix-huit à vingt lignes de longueur, et du liège le plus fin. Le liège des montagnes de la Catalogne est le meilleur de tous; celui de plaine est communément creux, et plein de défauts. Ces bouchons devront être comprimés par le petit bout au moyen d'une forte pince en fer, qui remplacera le mâchoir dont se sert l'entrepreneur dans sa fabrique; 3°. une pelote de fil de fer comme celui qu'on emploie pour maintenir les bouchons du vin de Champagne; 4°. une forte palette en bois pour faire entrer de force les bouchons; 5°. une cisaille, ou ciseaux à couper le fil de fer; 6°. des bouteilles et vases de matière liante, les premières pesant de vingt-cinq à vingt-six onces, pour une pinte de capacité dont le verre soit réparti également; car autrement elles casseraient au bain-marie, à l'endroit le plus chargé de matière : la forme de Champagne est celle que l'on doit préférer; 7°. une grande marmite chaudière, ou chaudron, à laquelle s'adapte un couvercle; 8°. des sacs de treillis, ou de grosse toile, faits comme un manchon, ouverts également par les bouts, serrant par une coulisse, garnis d'un cordon, et ne laissant d'ouverture que la largeur d'une pièce de cinq francs : l'un des bouts est garni de deux ficelles pour tenir le sac autour du col de la bouteille; 9°. un couteau bien affilé, graissé d'un peu de suif, ou de savon, pour couper les têtes des bouchons, qui doivent rarement se trouver trop hauts à l'exté-

rieur de la bouteille; 10°. d'un lut composé par M. Bardel, pour luter les bocaux. Ce lut se fait avec de la chaux vive, qu'on fait éteindre à l'air, jusqu'à ce qu'elle soit bien fusée et réduite en poudre. On la conserve ainsi dans des bouteilles ou vases bouchés, pour s'en servir au besoin. Mêlée à du fromage blanc, dit à la pie, consistance de pâte, cette chaux produit un lut qui durcit promptement, et résiste à la chaleur de l'eau bouillante. On voit que tous ces ustensiles et ingrédiens sont très simples.

Colle pour faire de gros bouchons.

Pour rendre les bouchons plus gros, M. Appert fait fondre, sur le feu, quatre gros de colle de poisson dans huit onces d'eau : cette colle fondue, il la passe à travers un linge fin, et la remet ensuite sur le feu pour la réduire à un tiers de son volume; il y ajoute ensuite une once de bonne eau-de-vie de vingt à vingt-deux degrés; il laisse le tout sur le feu jusqu'à réduction de trois onces environ, puis met cette colle ainsi préparée dans un petit pot sur des cendres chaudes; il a soin de faire chauffer des morceaux de liége, puis, avec un pinceau, il les enduit légèrement de cette colle pour les coller ensemble; quand tous les morceaux composant le bouchon ont été réunis et bien collés ensemble, il passe aux deux extrémités du bouchon une ficelle bien serrée, pour maintenir tous les morceaux, et les laisser sécher, soit au soleil, soit à une chaleur douce, pendant environ quinze jours; au bout de ce temps, il a donné aux bouchons la forme convenable, au moyen d'un couteau de bouchonnier.

On commencera par bien rincer les bouteilles

dont on veut faire usage ; on les remplira des substances, on les bouchera parfaitement, on les revêt de leur sac, on les met ensuite dans une chaudière debout, et l'on emplit cette chaudière d'eau fraîche, de manière à ce que les vases y baignent jusqu'à la cordeline ou bague ; on couvre la chaudière de son couvercle, lequel pose sur les vases : on entoure le dessus du couvercle d'un linge mouillé, afin de fermer toutes les issues, et empêcher le plus possible l'évaporation du bain-marie. On peut, si l'on veut, opérer sans couvercle, mais alors il faut avoir de l'eau dans un coquemar ou bouilloire, pour remplir le bain-marie d'eau bouillante, à mesure qu'elle s'évapore, car il est indispensable que le bain-marie soit toujours à la même hauteur. L'eau bouillante est de rigueur, car la moindre différence de chaleur avec l'eau du bain-marie ferait casser les bouteilles.

Plus on évitera l'évaporation de l'eau en ébullition, plus on s'évitera la peine d'ajouter de l'eau au bain-marie, comme il a été recommandé, et par conséquent plus on économisera le combustible : ce n'est que pour cette raison que M. Appert prescrit de couvrir la chaudière.

Le même bain-marie peut contenir différentes espèces de substances, dans des bouteilles séparées, pourvu que ces objets aient été disposés de manière à n'avoir besoin que du même degré de chaleur au bain-marie.

On peut disposer les bouteilles et bocaux dans la chaudière, de telle manière, et dans telle position que l'on voudra ; néanmoins il est plus convenable, par rapport aux bouchons, de les mettre debout.

La chaudière étant préparée, et remplie d'eau

froide, on la tient sur le feu le temps prescrit pour les substances qu'elle contient, puis, le temps expiré; on retire tout de suite le chaudière du feu. Un quart d'heure après, on retire l'eau par le robinet, si la chaudière en est pourvue (ce qui serait à désirer); au cas contraire, on retire les bouteilles, lorsque l'eau est assez refroidie pour en pouvoir supporter le chaleur à la main.

L'eau étant sortie de la chaudière, on la découvre une demi-heure après seulement, et une heure après l'avoir découverte, on en retire les bouteilles.

On doit ensuite déshabiller les bouteilles, les examiner avec précaution, s'assurer qu'elles n'ont aucune avarie, au sortir du bain-marie, et les coucher ensuite sur des lattes, à la cave ou dans un lieu tempéré.

On peut, si on le juge à propos, et sans que cela soit d'une nécessité absolue, goudronner les bouteilles avec du galipot seul, ou avec le lut indiqué par M. Bardel, avant de les ranger à la cave.

En terminant ces instructions sur les procédés préparatoires de l'art de conserver les substances alimentaires, M. Appert fait observer que les vases à grandes embouchures étant bien plus chers et bien plus difficiles à boucher parfaitement que ceux à petites embouchures, il est plus facile, plus économique et plus certain d'opérer sur les substances animales après les avoir désossées, et sur les gros fruits, après les avoir coupés par quartiers.

On voit combien cette précieuse méthode offre peu de difficultés. On a sous la main, dans un ménage, presque tout ce qu'il faut pour opérer. On trouve chez les faïenciers les bouteilles

et les vases convenables. Les verreries de la Garre, de Sèvres, de Prémontré et beaucoup d'autres, fabriquent de vases et bouteilles propres à cette méthode, c'est-à-dire solides, et munies d'une cordeline ou bague à l'extérieur, ainsi que souvent à l'intérieur. Les soins que l'on prendra pour le bouchage (la partie essentielle) ressemblent fort à ceux qu'exige la mise en bouteilles des vins et liqueurs. Les dames-jeannes de verre peuvent servir avantageusement, mais demandent beaucoup de précautions.

Bouchage. Pour parvenir à boucher parfaitement, il faut d'abord s'assurer de ce que les bouteilles ne soient pleines qu'à trois pouces de la cordeline, afin d'éviter la casse, qui serait la suite nécessaire du gonflement produit par l'application de la chaleur au bain-marie, si ces bouteilles étaient trop pleines. Quant aux légumes, aux fruits, aux plantes, etc., deux pouces de la cordeline suffisent. La bouteille convenablement remplie, on la pose sur un billot de bois, creusé à sa surface supérieure en forme de cuvette plate; on prend le bouchon convenable; on le trempe à moitié dans un petit pot d'eau que l'on doit avoir près de soi, afin qu'il entre plus facilement. Après en avoir essuyé le bout, on l'appuie, en tournant contre l'embouchure; on le soutient dans cette position de la main gauche, que l'on tient ferme, pour que la bouteille soit d'aplomb. On se sert ensuite de la palette en bois pour faire entrer le bouchon de force. Quand il ne reste plus que le quart du bouchon, on cesse de frapper avec la palette, cet excédant étant nécessaire pour soutenir le fil de fer mis en croix : on peut, à la rigueur, remplacer ce fil de fer par de la forte ficelle. M. Appert dit que les bons bou-

cheurs ne songent jamais à renverser la bouteille pour s'assurer si elle ne fuit pas. Il leur suffit d'avoir introduit le bouchon avec peine ; s'il entrait trop facilement, il faudrait en substituer un autre un peu plus gros.

Moyens de conserver les viandes et poissons préparés de différentes sortes.

Tous les objets dont la liste va suivre n'ont besoin que d'être disposés à demi ou aux trois quarts cuits, pour recevoir l'application du bain-marie. Il est important de ne pas les y laisser même deux minutes de plus. Un quart d'heure au bain-marie est le temps fixé pour :

1°. Les palais, langues, cervelles, filets, biftecks, entrecôtes, etc, de *bœuf;*

2°. Les fraises, ris, rognons, foies, fricandeaux, noix sautées, blanquettes, etc, de *veau;*

3°. Les langues braisées, émincés de gigot, carbonnades, hachis, côtelettes, rognons, queues, etc., de *mouton;*

4°. côtelettes sautées, blanquettes, préparation de croquettes, etc., d'*agneau;*

5°. Boudins noirs et blanc, saucisses, andouilles, pieds aux truffes, filets mignons, rognons, etc., de *cochon;*

6°. Filets piqués, débris de hure, etc., de *sanglier;*

7°. filets sautés, côtelettes sautées ou braisées, etc., de *chevreuil;*

8°. Filets sautés, civets, etc., de *lièvre et levreau;*

9°. Préparation de croquettes et filets sautés, aux champignons, hachis, etc., de *lapereau;*

10°. Les filets sautés, aux truffes, rôtis, etc., du *faisan;*

11°. Côtelettes, filets sautés, salmis, hachis, purées, etc., de *perdreau;*

12°. Filets sautés, préparations diverses de la *caille;*

13°. *idem* de la *bécasse;*

14°. *idem*, de la *sarcelle;*

15°. *Les grives, ortolans, rouges-gorges, mauviettes*, en croustade, sautés, au fines herbes ou après un tour de broche, etc.

16°. Aiguillettes sautées, ragoûts, rotis de *canard;*

17°. Les blancs émincés, blanquettes, hachis, préparations de quenelles, croquettes, etc., de *dindon;*

18°. Les filets au suprême, piqués, etc., purées, etc., de *poularde;*

19°. Aiguillettes, ragoûts, rôtis, etc., de l'*oie;*

20°. Toutes lespréparations du *pigeon;*

21°. Les parties désossées et préparées de toutes sortes de l'*esturgeon*, du *thon*, du *turbot*, du *cabilleau* et de l'*anguille de mer;*

22°. Les tranches à moitié cuites sur le gril, et au bleu aux trois quarts cuites, pour en préparer de telle manière qu'on voudra, etc., du *saumon;*

23°. Au bleu, en filets sautés, etc., la *truite;*

24°. Les filets sautés, en aspics, préparés pour salade de la *sole;*

25°. A la bonne eau, etc., de l'*éperlan;*

26°. A la maître-d'hôtel, filets sautés, etc., du *maquereau;*

27°. Les quenelles de filets, filets sautés, etc., du *merlan;*

28°. Au bleu, à l'allemande, filets sautés, pour le *brochet;*

29°. Les matelotes et marinières, de *brochet*, d'*anguille*, *carpe* et *barbeau*, ainsi que les ragoûts à la tartare et à la poulette d'*anguille;* les quenelles et les allemandes, etc., de *carpe;*

30°. Les *huîtres* préparées, pour les coquilles et à la poulette.

31°. La préparation ordinaire, etc., de l'*écrevisse.*

Conservation des grandes sauces.

Elles se conservent de la manière suivante : après avoir été préparées, puis refroidies, on les met en bouteilles, et on les tient un quart d'heure au bain-marie, au boillon. Les gelées de viande, les essences et les sucs de viande et de volaille, le bouillon, peuvent supporter, sans inconvénient, une heure d'ébullition, mais non les sauces composées qui ne veulent absolument qu'un quart d'heure. Les sauces dites aspic blond de veau, essence de gibier, de légumes, glaces de racines et de veau, grandes espagnoles, velouté, roux, blanc et blond velouté, et espagnoles travaillées, sauces romaines, farces cuites, bechamel, malgré la crême qui entre dans sa préparation, se conservent très bien par le procédé ci-dessus.

On peut ainsi préparer un grand repas à l'avance, en conserver les restes, et défier les saisons pluvieuses, les temps humides et chauds, ainsi que les grandes chaleurs.

Conservation des œufs et du laitage.

OEufs. Plus l'œuf est frais, plus il résiste à l'action du bain-marie. Prenez donc des œufs du jour, que vous rangerez dans un bocal avec de

la chapelure de pain ou de la fine sciure de bois, pour remplir les vides et les garantir de la casse quand on les transportera. Bouchez, lutez, ficelez, etc.; mettez dans la chaudière, et donnez soixante-quinze degrés de chaleur au bain-marie. Retirez ensuite le bain-marie du feu, et quand vous y pourrez tenir la main, retirez les œufs. Au bout de six mois, retirez-les du bocal; faites-les recuire de nouveau de la même manière dans de l'eau à soixante-quinze degrés de chaleur, c'est-à-dire fortement bouillante. Ils se trouveront cuits à propos pour la mouillette, et aussi frais que lors de la première préparation. Quant aux œufs durs, préparés à la tripe ou a la sauce blanche, etc., M. Appert leur donne quatre-vingts degrés de chaleur, au bain-marie, c'est-à-dire qu'après le premier bouillon, il retire la chaudière du feu.

Lait. M. Appert prit du lait récemment trait, en le faisant réduire de moitié au bain-marie dans un plat creux. Lorsqu'il fut réduit ainsi, il y ajouta huit jaunes d'œufs bien frais, délayés avec une partie de ce même lait. La quantité de ce lait était d'abord de douze pintes, et par conséquent ensuite de six. Après avoir laissé le tout ainsi bien mêlé, sur le feu,. pendant une demi-heure, il l'a passé à l'étamine, l'a fait refroidir, a ôté la peau qui s'était formée par le refroidissement, et l'a mis en bouteilles, d'après les procédés ordinaires, et de suite au bain-marie, pendant deux heures de bouillon, etc. Ce moyen, dit M. Appert, m'a parfaitement réussi. Le jaune d'œuf avait tellement lié toutes les parties, qu'au bout de deux ans le lait était on ne peut mieux conservé. La crême, qui s'y trouve en flocons,

disparaît sur le feu ; l'ébullition se supporte parfaitement, et on a obtenu de ce lait du petit-lait et du beurre.

Crême. J'ai pris, dit M. Appert, cinq pintes de crême levée avec soin sur du lait trait de la veille : je l'ai rapprochée au bain-marie à quatre pintes sans l'écumer. J'en ai ôté la peau, je l'ai passée à l'étamine, j'ai fait refroidir ; j'ai enlevé encore la peau qui s'y était formée en refroidissant. Je l'ai mise en demi-bouteilles et exposée une heure au bain-marie. Au bout de deux ans, cette crême était aussi fraîche que le premier jour. J'en ai fait de bon beurre frais la quantité de quatre à cinq onces par demi-pinte.

Petit-lait. Obtenu par les procédés ordinaires, clarifié et refroidi, il demande une heure de bouillon au bain-marie.

Beurre frais. Prenez six livres de beurre, frais battu; lavez-le; ressuyez-le sur un linge blanc; mettez-le en bouteilles par petits morceaux, et tassé pour remplir les vides, de manière que la bouteille soit pleine à quatre pouces de la cordeline; bouchez bien; soumettez les bouteilles au bain-marie jusqu'à l'ébullition seulement; retirez-les dès qu'il est assez refroidi pour y tenir la main. Après six mois, ce beurre est frais comme au jour de sa préparation.

On retire le beurre des bouteilles au moyen d'une petite spatule de bois un peu plate et crochue par le bout, qui du reste sert pour extraire toutes les autres substances des bouteilles. Le beurre a été mis ensuite dans l'eau fraîche, puis en motte, après l'avoir bien lavé et peloté dans plusieurs eaux, jusqu'à ce que la dernière soit restée bien claire.

Les *huiles*, le *sain-doux*, les *graisses de vo-*

laille, ainsi que toutes les graisses de cuisine, se préparent de la même façon.

Conservation des légumes et racines.

Petits pois verts. Préférez le pois *michaux*, puis le *crochu* et le *Clamart*; qu'ils ne soient pas trop fins; écossez-les dès qu'ils sont cueillis; séparez les gros; tassez-les bien dans les bouteilles; bouchez de suite. Mettez au bain-marie une heure et demie, s'il fait frais et humide, et deux heures s'il y a chaleur et sécheresse. Les gros pois veulent deux heures ou deux heures et demie, suivant la saison.

Asperges. Qu'elles soient nettoyées comme pour l'usage ordinaire, puis plongées dans l'eau bouillante, et de suite dans l'eau fraîche. Les entières sont rangées avec soin dans les bocaux, la tête en bas; celles en petits pots, mises en bouteilles; égouttez-les et donnez-leur un seul bouillon au bain-marie.

Petites *fèves de marais*. Cueillez-les très petites; mettez-les en bouteilles tout en les écossant; tassez légèrement; ajoutez à chaque bouteille un bouquet de sarriette; bouchez promptement et donnez une heure de bouillon.

Haricots verts. Prenez l'espèce dite *bayolet*: épluchez à l'ordinaire; tassez. Si les haricots sont gros, coupez-les dans leur longueur, en deux ou trois : alors ils ne veulent qu'une heure d'ébullition; autrement il faut une demi-heure de plus.

Haricots blancs. Prenez celui de Soissons; qu'il soit cueilli quand sa cosse jaunit un peu : écossez le tout de suite; mettez en bouteilles; deux heures de bouillon. Beaucoup de personnes préfèrent le haricot flageolet.

Artichauts entiers, de moyenne grosseur. Otez les feuilles inutiles, parez-les, plongez-les dans l'eau bouillante, puis de suite dans l'eau fraîche ; égouttez-les. Une heure de bouillon.

Artichauts en quartiers. Otez le foin ; après les avoir échaudés et mis à l'eau froide, passez-les sur le feu dans une casserole avec un morceau de beurre frais et un peu de sel. Lorsqu'ils seront à moitié cuits, on les laisse refroidir, et on leur donne l'ébullition du bain-marie pendant une demi-heure.

Choux-fleurs. On les épluche comme à l'ordinaire, on les prépare comme les artichauts entiers, et on termine par les faire tremper une demi-heure au bain-marie.

Oseille, *belle-dame*, *laitue*, *poirée*, *cerfeuil*, *ciboule*. Epluchez convenablement toutes ces herbes ; faites-les cuire séparément, comme à l'ordinaire, c'est-à-dire après quelques bouillons ; retirez-les du feu, et mettez-les refroidir dans des plats de grès ou de faïence. Lorsqu'elles seront mises en bouteilles, donnez-leur un bouillon d'un quart d'heure. Ces herbes, ainsi préparées, se conservent fort long-temps. M. Appert a gardé pendant dix ans de l'oseille parfaitement saine.

Ognons, *échalottes*, *céleri*, *cardons d'Espagne*. Ils se préparent au maigre ou au gras. Dans le premier cas, on les fait cuire aux trois quarts, on les laisse refroidir, puis on leur donne un bouillon d'un quart d'heure ; dans le second cas, on les fait cuire à moitié avec un peu de sel, avec ou sans l'assaisonnement nécessaire ; on les égoutte, on les met refroidir, puis on les expose une demi-heure à l'ébullition du bain-marie.

Carottes, *betteraves*, *navets*, *panais*, *salsi-*

fis, scorsonères. Absolument la même chose que précédemment, mais l'ébullition du bain-marie est d'une heure.

Pommes de terre. On les conserve, 1°. en pulpe; 2°. en rouelles légères, et cuites comme à l'ordinaire, ou plutôt à la vapeur, puis on leur donne seulement un bouillon au bain-marie. On les fait aussi frire, et on ne les laisse pas plus long-temps exposées à l'ébullition.

Tomates, ou *pommes d'amour*. On les fait cuire dans de l'eau; on les écrase; on les passe, et on en met refroidir la liqueur dans une terrine de grès; on lui donne ensuite un bouillon seulement.

Conservation des fruits.

Groseilles rouges et blanches égrainées. M. Appert ne met point la grappe, parce qu'elle donnerait de l'âpreté; ces fruits doivent être cueillis avant leur maturité. Un seul bouillon.

Suc de groseilles. Le fruit non trop mûr écrasé, passé, mis en bouteille. Un bouillon seulement.

Suc de framboises, de cerises, de cassis, de mûres. Ces fruits doivent être cueillis parfaitement mûrs. Après les avoir réduits en jus, on leur donne un seul bouillon au bain-marie. Les merises veulent être très mûres.

Pêches, abricots, breugnons. Conservez ces fruits entiers, choisissez-les fermes et un peu avant leur maturité; donnez-leur un bouillon. Le breugnon doit être pelé, parce qu'autrement il acquerrait de l'amertume.

Prunes de toutes sortes. On peut les conserver avec ou sans queue; on les cueille un peu fermes. On leur fait subir un bouillon.

Verjus. Egalement un seul bouillon.

Poires. Une demi-heure au bain-marie.

Coings. Prenez-les très mûrs ; essuyez-les pour leur ôter le duvet ; mettez-les une demi-heure au bain-marie, comme ci-dessus.

Marrons. Piquez-les avec la pointe d'un couteau, comme si vous vouliez les faire rôtir. Exposez-les seulement à un bouillon.

Truffes. Exposez-les pendant une heure à l'action de l'eau bouillante.

Champignons. Mettez-les dans une casserole de cuivre bien étamé, avec un morceau de beurre ou de l'huile d'olive, pour leur faire jeter leur eau ; laissez-les sur le feu pour que cette eau se réduise à moitié ; mettez-les refroidir ensuite, et qu'ils reçoivent un bouillon.

Café. Commencez par triturer votre café dans un mortier, ce que M. Appert regarde comme beaucoup préférable à moudre ; faites le café ensuite comme à l'ordinaire ; mettez en bouteilles, et donnez un léger bouillon.

Thé. Pour en conserver l'arome, faites l'infusion, et donnez un bouillon de six minutes. Ce moyen est bon pour conserver le surplus d'un thé.

Oranges, *citrons*. Bouillon de six minutes également.

Fraises. Jusqu'ici il avait paru impossible de conserver l'arome fugitif et délicieux de ce fruit : M. Appert y parvient en présentant seulement à l'ébullition la bouteille qui le renferme.

On peut se servir des substances conservées dix jours après l'opération, si on le juge à propos. On peut aussi les retirer partiellement des bouteilles, mais en ayant bien soin de les reboucher exactement. Quand on sort les bouteilles du bain-marie, il faut les examiner attentive-

ment, parce que s'il s'en trouvait d'étoilées, on les mettrait à part, pour consommer d'abord leur contenu.

Tels sont les procédés de M. Appert, qui fournit la marine royale, et qui a monté une fabrique en grand, où s'approvisionnent tous les voyageurs de long cours. La maîtresse de maison verra, selon les circonstances, le parti qu'elle peut tirer de ces préparations, dont les soins sont légers et les résultats certains, pour peu qu'on y mette d'attention. Les manipulations Appert sont si généralement, si justement estimées, qu'il n'est pas un ouvrage d'économie domestique, disposé avec ordre, qui ne doive en faire mention. Tout en commençant le *Manuel de la Maîtresse de maison*, je leur destinais une place honorable; et si j'en ai fait la matière d'un appendice, c'est afin de pouvoir les traiter un peu longuement, et surtout afin de les recommander également à la ménagère de la ville et à celle de la campagne.

FIN.

TABLE DES MATIÈRES.

PREMIÈRE PARTIE.

De la Ville.

DEUXIÈME PARTIE.

De la Campagne.

APPENDICE

FIN DE LA TABLE.

DE L'IMPRIMERIE DE CRAPELET,
rue de Vaugirard, n° 9.



